



**Juan Sanchez Gonzalez
Carnitas Guanajuato
Charlotte, North Carolina**

Date: March 31, 2017
Location: Carnita Guanajuato, Charlotte, North Carolina
Interviewer: Victoria Bouloubasis
Transcription & Translation: Jenna Mason
Length: Twenty-one minutes
Project: Charlotte's Central Avenue Corridor

[INTERVIEW STARTS AT 00:13]

Victoria Bouloubasis: This is Victoria Bouloubasis. It is March 31, 2017, and we are at Carnitas Guanajuato in Charlotte, North Carolina.

[00:27]

Victoria Bouloubasis: Me puede decir tu nombre, por favor. [*Could you say your name, please?*]

[00:28]

Juan Sánchez González: Buenos días, mi nombre es Juan Sánchez González, propietario de Carnitas Guanajuato en compañía con mi esposa Rosario Vásquez Reyes. [*Good morning, my name is Juan Sánchez González, owner of Carnitas Guanajuato along with my wife, Rosario Vásquez Reyes.*]

[00:37]

Victoria Bouloubasis: Perfecto, y ¿me puede decir un poquito de cuando empezaron con los restaurantes y cuántos tienen? [*Perfect. And can you tell me a little about when you started the restaurants and how many you have?*]

[00:47]

Juan Sánchez González: Actualmente son tres. El concepto viene desde México. De niño ayudaba a mi padre con la especialidad que son las carnitas. Llegando aquí a Estados Unidos en 2001, empezamos a vender las carnitas en los festivales, jaripeos,

eventos y de ahí fuimos haciendo clientela hasta que en octubre, 17 de octubre del 2008, abrimos el primer restaurant en la ciudad de Monroe, Norte Carolina. De ahí en febrero del 2010, abrimos un local en Charlotte, el cual tuvo que ser relocado y donde estamos ahorita actualmente en Albemarle Road. Ya van a ser seis años el primero de junio. Y el más reciente es el de Matthews. Ése lo abrimos el primero de enero del 2014.

[There are currently three. The concept comes from Mexico. As a child, I helped my father with the specialty of carnitas. When we arrived here in the United States in 2001, we began selling carnitas at festivals, rodeos, events, and from there we built a clientele until October 17, 2008, when we opened the first restaurant in the city of Monroe, North Carolina. From there in February 2010, we opened a location in Charlotte, which had to be relocated to where we are right now on Albemarle Road. It will be six years on the first of June. And the most recent is Matthews. That one we opened on January 1, 2014.]

[01:56]

Victoria Bouloubasis: Y me explica un poquito más sobre cómo empezó usted con su papá. *[And tell me a little more about how you started with your father.]*

[02:04]

Juan Sánchez González: Oh, pues, bueno, allá es totalmente diferente. Desde los seis, siete años le ayudaba. Allá lo que hacíamos era mismo con los vecinos comprar los animalitos, los cerditos, sacrificarlos, limpiarlos, y hacer todo, todo el trabajo completo. A partir de los once años, hubo una vez que alguien quería que xxxx cocinar las carnitas

y pues él estaba ocupado y no podía y me mandó a mí y fue la primera vez que las tuve que hacer yo solo. Alrededor de once o doce años, no recuerdo bien.

[Oh, well, there it is totally different. From the age of six, seven years I was helping him. There what we did was, together with the neighbors, to buy the little animals, the little pigs, to sacrifice them, to clean them, and to do everything, all the work. Around the age of eleven, there was someone who wanted him to cook carnitas. And since he was busy and couldn't do it, he sent me, and it was the first time I had to do them myself. About eleven or twelve, I don't remember exactly.]

[02:42]

Victoria Bouloubasis: Primero para clarificar, ¿de dónde es usted? *[First, to clarify, where are you from?]*

[02:45]

Juan Sánchez González: Guanajuato, Dolores Hidalgo, estado de Guanajuato.

[Guanajuato. Dolores Hidalgo in the state of Guanajuato.]

[02:50]

Victoria Bouloubasis: Y me explica un poquito cómo es. ¿Es un lugar rural? ¿Es una ciudad? ¿Cómo es? *[And tell me a little about what it's like. Is it rural? Is it a city? What's it like?]*

[02:57]

Juan Sánchez González: La comunidad de donde vengo es una comunidad pequeña, alrededor de mil quinientos, dos mil habitantes. La ciudad próxima, Dolores Hidalgo, siete kilómetros de distancia, que es la cabecera municipal, entonces como lo mencionaba, pues, comunidad chica, todo el mundo se conoce—bonito lugar.

[The community I come from is a small community, about fifteen hundred, two thousand inhabitants. The next town, Dolores Hidalgo, seven kilometers away, is the county seat. So as I mentioned, then, small community, everybody knows everybody... it's a nice place.]

[03:17]

Victoria Bouloubasis: Y este primera vez que usted tenía que hacer las carnitas, a las once, doce años, ¿qué pensaba usted? *[And this first time that you had to make carnitas, at eleven or twelve years old, what were you thinking?]*

[03:26]

Juan Sánchez González: Al principio tenía un poco de miedo, e incluso dijo él que si, como estaba cerca de la casa, era con los vecinos, me dijo que si siente que algo no fuera bien, que le hablara, pero no, no hubo necesidad de hablarle, ya tenía todo, todo el tiempo, siempre le ayudaba, entonces, no, no, no se me complicó.

[At the beginning I was a little scared, and he even told me that since it was close to home, it was with neighbors, that if I thought something wasn't going well, that I tell them. But no, there wasn't any need to talk with them. I already had everything, I had all the time that I had worked with him, so no, no, nothing went wrong.]

[03:43]

Victoria Bouloubasis: Y me explica un poquito el proceso de hacer carnitas. *[And explain to me a little the process of making carnitas.]*

[03:46]

Juan Sánchez González: Bueno, es algo muy extenso, hay muchos estilos en México. Hay gente que utiliza muchos condimentos en sí. El estilo que nosotros tenemos solamente requiere sal y el jugar con la temperatura durante el proceso. Darle más temperatura cuando la necesita, bajársela, subírsela, es, es más en base al proceso que, que condimentos. Hay otros estilos, propios de otros estados, que utilizan diferentes condimentos. Son ricos, son sabrosos, pero es diferente.

[Well, it is very extensive, there are many styles in Mexico. There are people who use a lot of condiments themselves. The style we have only requires salt and playing with the temperature during the process. Give it more temperature when you need it, lower it, increase it, it is, it is more based on the process than condiments. There are other styles, typical of other states, that use different condiments. They are rich, they are tasty, but it is different.]

[04:26]

Victoria Bouloubasis: Entonces, el estilo—porque yo también he probado en Guanajuato, pero en otra ciudad—pero sí, es más sencillo porque lo más importante es, es el sabor del puerco y un poquito de sal para sacar la grasa, ¿no?

[So the style—because I've also tasted it, in Guanajuato, but in another city—and yes, it's more simple because the important thing is, is the taste of the pork and a little bit of salt to bring out the fat, right?]

[04:41]

Juan Sánchez González: Exactamente. Yo, para mí, en general, para la cocina, para todos los platillos, cuando les pones mucho condimento a las platillos, estás robando la textura y el sabor de la carne. Ya lo que vas a probar son los condimentos. Básicamente, bueno, cada quien verá, pero para mí, es como agarrar un pedazo de masa y ponerle condimentos. Es el sabor que tienes, entonces. En sí, en sí, en general para el resto de los platillos que tenemos aquí en la cocina, es solamente sal y ajo.

[Exactly. I, for me, in general, for cooking any kind of dish, when you put a lot of condiments on the dishes, you are robbing the texture and the flavor of the meat. What you're going to taste are the condiments. Basically, well, everyone decides for themselves, but for me, it's like grabbing a piece of dough and putting condiments on it. That's the flavor you have then. In itself, in general, for the rest of the dishes we have here in the kitchen, it is only salt and garlic.]

[05:12]

Victoria Bouloubasis: Okay, y creo que tenemos que clarificar para alguien, un gringo que no sabe la palabra ‘carnita’. ¿qué es? [*Okay, and I think we need to clarify for someone, for an American who doesn't know the word 'carnita.' What is it?*]

[05:21]

Juan Sánchez González: Carnitas. Es carne de puerco frita. Se fríe generalmente los, los trozos grandes. Una vez que ya está cocinado para servir se saca y se corta en trozos pequeños. Eso...es, es de donde proviene el sabor. Al freírse, permite que salga un poco la grasa sin perder el jugo. La carne mantiene su jugo. Eso es parte del proceso.

[Carnitas. It's fried pork. The large pieces are usually fried. Once it is cooked, to serve it, it is taken out and cut into small pieces. That ... is, that's where the flavor comes from. When frying, it allows a little fat to escape without losing the juice. The meat keeps its juice. That is part of the process.]

[05:49]

Victoria Bouloubasis: ¿Y las fríen en grasa o en aceite o qué? [*And you fry them in fat or in oil, or what?*]

[05:53]

Juan Sánchez González: Es grasa, tiene que ser grasa. De puerco. Sí. Se pudieran hacer en aceite pero no salen igual. [*It's fat, it has to be fat. Pork fat. Yes. They could be made in oil, but they don't come out the same.*]

[06:02]

Victoria Bouloubasis: Entonces, para usted, ¿dónde compran sus cerdos aquí o qué buscan en un puerco que sea, este, perdón— [*So, for you, where do you buy your pigs here? Or, what do you look for in a pig that is—you know, sorry—*]

[06:15]

Juan Sánchez González: ¿Que tenga la calidad? [*That's high quality?*]

[06:16]

Victoria Bouloubasis: Eso. [*Yes*]

[06:16]

Juan Sánchez González: Ah, sí. Este, bueno, aquí es totalmente diferente. Me tuve que adaptar al proceso de aquí. Todo tiene que pasar por Departamento de Salud, USDA, y entonces, mi proveedor de cerdo es Sysco. Es un poco más costoso pero vale la pena porque siempre me entregan exactamente lo mismo, ya sé cómo viene, y no tengo problemas en que un día me traen una cosa y otro me traen otra diferente. Tiene sus estándares muy buenos que, la verdad, me han servido mucho.

[Ah, yes. This, well, here is totally different. I had to adapt to the process here.

Everything has to go through the Health Department, USDA, and so my pig supplier is Sysco. It's a bit more expensive, but it's worth it because they always give me exactly the same thing. I know how it comes, and I have no problems, like them bringing me one thing one day and something different another day. They have very good standards that, really, have served me well.]

[06:51]

Victoria Bouloubasis: Entonces, este, cuando empezaron su papá y usted antes—¿en los jaripeos aquí? *[So, when you and your father started before, was it in the rodeos here?]*

[06:59]

Juan Sánchez González: No, eso fue en México. *[No, that was in Mexico.]*

[07:00]

Victoria Bouloubasis: Ah, en México. *[Ah, in México]*

[07:01]

Juan Sánchez González: Sí. *[Yes.]*

[07:02]

Victoria Bouloubasis: Okay. Pero—entonces aquí empezaron con los restaurantes. O sea, ¿cómo sabía usted que había clientes que querrían carnitas aquí?

[Okay. But—then here you started with restaurants. Or rather, how did you know that there were clients here who would want carnitas?]

[07:13]

Juan Sánchez González: Bueno, entre varias cosas, el estilo de las carnitas al estilo Guanajuato es, ha sido muy aceptado. Ya tenía yo conocimiento de eso. A mucha gente del Distrito Federal, Ciudad de México, esa área, les gusta mucho. Lo que es el estilo de Guanajuato y de Michoacán, que por cierto son muy similares, hay muy poca diferencia entre uno y otro, y entonces, pues, el calar, el hacer algo que te gusta, tratar de salir delante de esa forma, pues, fue lo que, lo que nos empujó a, bueno, pues vamos a probar y ya se fue como empezamos a probar en campos deportivos, lugares donde, donde había gente que poco a poco se fueron convirtiendo en clientes que hasta la fecha, hay algunos que vienen, “Oh, me acuerdo de hace diez años que estabas vendiendo en el campo.” Es, *[inaudible]* eso, que te encuentras a la gente mucho tiempo después y aun se acuerdan, diez, quince años.

[Well, among other things, the Guanajuato style of carnitas has been widely accepted. I already knew that. Many people from the Federal District, Mexico City, that area, like it a lot. The styles of Guanajuato and Michoacán, which by the way are very similar, there is very little difference between one and another. And then, then, to mark your mark, do something you like, try to get ahead that way, that was what, what pushed us. “Well, we are going to try.” And that’s how we started to give it a try in sports fields, places where, where there were people who gradually became customers. Even now, there are some

who come, "Oh, I remember ten years ago when you were selling in the fields." It's, it's, it's (inaudible) that, that you meet people long after and they still remember, ten, fifteen years ago.]

[08:12]

Victoria Bouloubasis: Wow. Y los campos deportivos aquí—¿como de fútbol? [*Wow. And the sports field here—like soccer fields?*]

[08:17]

Juan Sánchez González: Sí, era de fútbol, en los campos deportivos en la ciudad de Monroe fue donde empezamos. [*Yes, soccer fields, in sports fields in the city of Monroe where we started.*]

[08:22]

Victoria Bouloubasis: ¿Donde hay ligas latinas? [*Where there are latino leagues?*]

[08:23]

Juan Sánchez González: Sí. [*Yes.*]

[08:24]

Victoria Bouloubasis: Okay. ¿Y empezaron como—había como lonchera o solo—? [*Okay. And you started as—like was there a food truck or only—?*]

[08:29]

Juan Sánchez González: No, era un tent. Solamente hacíamos todo el setup en, en un tent y, este, ya de ahí para adelante, pues, empezamos a relacionarnos con el Health Department para aprender bien todo el proceso, adaptarnos al proceso, hacerlo, como, de la mejor manera como posible y asegurarnos de que nuestros clientes no corran riesgos.

[No, it was a tent. We only did all the setup in a tent and well, from then on, well, we started to interact with the Health Department to learn the whole process, to adapt ourselves to the process, to do it as best as possible. And to make sure our customers were not at risk.]

[08:53]

Victoria Bouloubasis: Sí. Entonces, los otros clientes... ¿hay clientes americanos que vienen? *[Yes. Other clients, then—are there American clients that come?]*

[09:00]

Juan Sánchez González: Sí. E incluso, bueno, aquí cada uno de los tres restaurantes tiene diferente mezcla. En el de Monroe, la mayoría son hispanos. Aquí en Charlotte, yo diría que es un cincuenta—cuarenta anglo y sesenta hispano. En el de Matthews, allí diría que es un ochenta por ciento americanos y un veinte por ciento hispanos. Así que cada uno tiene diferente clientela.

[Yes. In fact, well, here each of the three restaurants has a different mix. At the Monroe store, the majority are Hispanic. Here in Charlotte, I'd say it's about 50—40 percent Anglo and sixty percent Hispanic. In Matthews, there I'd say that it's 80 percent American and twenty Hispanic. So each one has different clientele.]

[09:36]

Victoria Bouloubasis: Okay, entonces en Matthews, ¿el menú es diferente para satisfacer los americanos? ¿O lo tienen igual? *[Okay, so in Matthews, the menu is different to satisfy the Americans? Or do you keep it the same?]*

[09:44]

Juan Sánchez González: Es el mismo, solamente adherimos un par de cosas pequeñas, que es, por ejemplo la carne molida. Antes nunca la había usado hasta que abrimos el local de Matthews porque, bueno, carne molida es más encaminado al estilo Tex-Mex. Entonces, pues, al tener mucha gente que la quiere en Matthews, la adherimos, y como es el mismo menú, pues, la adherimos en los tres entonces. En Monroe, pues, en sí en sí, casi nunca la pide. Aquí en Charlotte, sí. Y, pues, en Matthews es considerablemente más.

[It is the same, but we did add on a couple of small things, like, for example, ground beef. I had never used it before we opened the Matthews place because, well, ground beef is more Tex-Mex-style. So, having many people who love it here in Matthews, we added it. And since it's the same menu, we added it to all three then. In Monroe, then, really, it's

almost never ordered. Here in Charlotte, yes. And, then, in Matthews is considerably more.]

[10:26]

Victoria Bouloubasis: ¿Qué tan grande es el menú? [*How big is the menu?*]

[10:29]

Juan Sánchez González: Creo son cuarenta, alrededor de cuarenta platillos. [*I think there are forty, around forty dishes.*]

[10:36]

Victoria Bouloubasis: Y las carnitas, me imagino, que sí es un platillo, pero también viene familias para sacar, como, bolsas de carnitas? [*And the carnitas, I imagine, which is a dish, but also families come to take out, like, bags of carnitas?*]

[10:43]

Juan Sánchez González: Sí, por libra. Y tacos, tortas—e incluso preparamos para fiestas, cantidades grandes, cincuenta, setenta, cien libras. [*Yes, by the pound. And tacos, sandwiches—we even prepare for parties, large parties, fifty, seventy, one hundred pounds.*]

[10:54]

Victoria Bouloubasis: Entonces, en una semana, on average, ¿cuántas libras hacen de carnitas? [*So, in one week, on average, how many pounds of carnitas do you make?*]

[11:00]

Juan Sánchez González: Ahorita—estamos consumiendo alrededor de ochocientos libras de cerdo por semana. [*Right now—we're consuming around eight hundred pounds of pork per week.*]

[11:09]

Victoria Bouloubasis: Ochocientos libras. Y ¿cómo usted describe la comunidad? [*Eight hundred pounds. And how do you describe the community?*]

[11:25]

Juan Sánchez González: Pues, es un lugar agradable. La gente muy amigable, muy... En sí en sí, no puedo decir que haya problemas de ningún tipo. Aquí en el local de Charlotte incluso estamos organizando karaoke viernes y sábado. Vienen—es familiar, vienen las familias, traen sus niños, los niños cantan, o sea, es... es algo totalmente sano, saludable y familiar.

[*Well, it's a nice place. Very friendly people, very—really, I can't say that there are problems of any kind. Here at the Charlotte venue we are even organizing Friday and Saturday Karaoke. Families come—it's family-friendly. Families come, they bring their*]

children, the children sing, that is—it's something totally safe, healthy and family-friendly.]

[11:57]

Victoria Bouloubasis: ¿Y qué metas tiene usted para el negocio? [*And what goals do you have for the business?*]

[12:05]

Juan Sánchez González: Yo lo que más me estoy enfocando es en conservar los tres, mejorar en lo que se pueda, todo lo posible, estructuralmente y operacionalmente. Es lo principal. En sí, ... porque muchas veces me han preguntado por un cuarto, por un quinto. No es algo que esté en mis planes, prefiero concentrarme en lo que hay y seguir por allí.

[What I am focusing on most is to keep the three going, to improve wherever we can, as much as possible, structurally and operationally. That's the main thing. Really... because many times I have been asked about a fourth, a fifth. That's not something that's in my plans. I prefer to concentrate on what there is and to continue there.]

[12:41]

Victoria Bouloubasis: ¿Usted ha tenido otros trabajos? ¿O empezó usted con comida y restaurantes? [*Have you had other jobs? Or did you start with food and restaurants?*]

[12:48]

Juan Sánchez González: Pues, en sí, yo aquí, pues, el hecho de mil usos, de hechos, trabaje en un empacador de carne de aves—varias cosas. Y este, el último trabajo fue en una fábrica de productos automotrices. Allí duré diez años, hasta el 2008 que fue cuando abrimos el restaurante en Monroe. En ese tiempo, cuando estábamos en los jaripeos, festivales y el fútbol, pues como era cosa de fin de semana pues yo tenía mi trabajo entre semana.

[Well, really, here I—well, the idea of a jack of all trades—I worked in a poultry packer—several things. And, well, the last job was in a factory of automotive products. I lasted ten years, until 2008 when we opened the restaurant in Monroe. At that time, when we were in rodeos, festivals, and soccer, it was a weekend thing because I had my work during the week.]

[13:23]

Victoria Bouloubasis: ¿Eso fue aquí? *[That was here?]*

[13:24]

Juan Sánchez González: Sí, la compañía está en Indian Trail, Norte Carolina. *[Yes, the company is in Indian Trail, North Carolina.]*

[13:28]

Victoria Bouloubasis: ¿Cuántos años tiene usted? *[How old are you?]*

[13:30]

Juan Sánchez González: Cuarenta y uno. [*Forty-one.*]

[13:33]

Victoria Bouloubasis: ¿Y a qué edad llegó aquí a los Estados Unidos? [*And at what age did you arrive here to the U.S.?*]

[13:36]

Juan Sánchez González: Dieciocho. [*Eighteen.*]

[13:37]

Victoria Bouloubasis: Wow, okay. Entonces, mucho tiempo. [*Wow, okay. So, a long time ago.*]

[13:40]

Juan Sánchez González: Sí (*se ríe*). [*Yes (laughs).*]

[13:42]

Victoria Bouloubasis: O sea, la mayoría de su vida. [*That is, most of your life.*]

[13:44]

Juan Sánchez González: Sí. Es cierto. [*Yes. That's true.*]

[13:46]

Victoria Bouloubasis: ¿Y cómo se siente eso, pasar tanto tiempo en los Estados Unidos como mexicano? [*And how does that feel, to spend so much time in the U.S. as a Mexican?*]

[13:53]

Juan Sánchez González: Bueno, son muchas cosas. De repente este nostalgia—son recuerdos pero, pues, son etapas de la vida. O sea, se quedan allí como algo bonito y al mismo tiempo, pues, aquí el ver que lo que a uno le gusta, por lo que ha luchado, se está realizando, pues, te da paz, da tranquilidad, te hace sentir bien.

[Well, there are—there are many things. Suddenly this nostalgia—there are memories, but they are stages of life. That is, they remain as something nice and at the same time, then here, to see that what you want, what you've struggled for, is being realized, you know, gives you peace, gives you peace, makes you feel good.]

[14:18]

Victoria Bouloubasis: ¿Y qué tipo de vida ha podido construir aquí en los Estados Unidos? [*And what kind of life have you been able to build here in the United States?*]

[14:27]

Juan Sánchez González: Pues, aquí, yo, lo que veo es de que sí, si hay algo que te gusta y te llama la atención, un trabajo, cualquiera que sea que te guste, vas a salir adelante

porque hay muchas mas oportunidades que en nuestros países. Lo único que necesita son muchas ganas. Y quererlo hacer, en sí. No vale de que lo quieras hacer, pero que no más digas, “Yo quiero.” Porque simplemente—yo, para llegar aquí, no, no fue nada más de decir, “Yo quiero los restaurantes” ni “Yo quiero hacerlo.” Hubo, cuando estaba en lo de los jaripeos, llegué a tener rachas de hasta cinco semanas, perdida, semana tras semana. Se iban los ahorros allí pero ni modo, así yo dije lo que me gusta y se lo iba a seguir haciendo. Ahora, así en la cuarta o quinta semana, porque fueron cinco, una tras otra, perdida, una tras otra, sí en la quinta semana, yo hubiera dicho, “Esto no es para mí porque ya me tiro la toalla, sería todo totalmente diferente. Y en cambio, pues, yo pienso que cuando algo te gusta, la perseverancia, aunque veas las cosas difíciles en un momento—nada es fácil—pero, pues, se tiene que hacer.

[Well, here, I, what I see is that if, if there is something that you like and it draws your attention, a job, whatever you like, you will get ahead because there are many more opportunities than in our countries. All you need is a lot of desire. And want to do it, basically. It doesn't matter what you want to do, you just say, "I want to." Because it's just—I, to get here, it was nothing more than saying, "I want the restaurants" or "I want to do it." There was, when I was in the rodeos, I had streaks of up to five weeks, losses, week after week. The savings were running out but it didn't mater, I said what I wanted, and I was going to continue doing it. Now, in the fourth or fifth week, because there were five, one after another, losses, one after another, if in the fifth week, I would have said, "This is not for me. I'm throwing in the towel," everything would be totally different. And

then, I think that when you like something, perseverance, although you see that things are difficult in the moment—nothing is easy—but it has to be done.]

[15:39]

Victoria Bouloubasis: Sí. ¿Y por qué le gusta tanto? [*Yes. And why do you like it so much?*]

[15:42]

Juan Sánchez González: Quizá porque es con lo que crecí. (*Se ríe*) [*Maybe because it's what I grew up with. (Laughs)*]

[15:46]

Victoria Bouloubasis: Eso es muy interesante porque es basado en las memorias que tiene. [*That's very interesting because it's, it's based in the memories you have.*]

[15:52]

Juan Sánchez González: Sí, sí, es cierto, muy cierto. Aunque incluso yo, a veces platicando con mi esposa, le digo yo que hay otras cosas que me gustan y que también lo haría con gusto. Otra es la mecánica. Me encanta meter la mano en los carros. Pero, pues, obvio, ¡no puedo hacerlo, no tengo tiempo! (*Se ríe*)

[*Yes, yes, that's true, very true. Although, even I, sometimes talking with my wife, i tell her that there are other things that I like and that I'd happily do. Another is mechanics. I*

love to put my hands in cars. But, well, obviously, I can't do it—I don't have time!

(Laughs)

[16:11]

Victoria Bouloubasis: No. Pero eso es, sí, es un aspecto humano. Somos como dicen, cebollas. Tenemos diferentes, este, partes. [*No. But that's, yeah, an aspect of being human. We are, as they say, like onions. We have different— parts.*]

[16:17]

Juan Sánchez González: Sí. [*Yes.*]

[16:18]

Victoria Bouloubasis: Sí. Pero—¿Y usted se identifica como chef? O, ¿cómo es? O más como entrepreneur? [*Yes. But—and do you consider yourself a chef? Or, how? More like an entrepreneur?*]

[16:29]

Juan Sánchez González: La verdad no sabría decir, de nunca lo he pensado. Porque, pues yo, hasta ahorita, es lo que normalmente escucho yo, trato y sigo siendo el mismo. Yo no siento que nada de esto esté sobre de mí. Igual, cierto, las recetas, los platillos que aquí se manejan la mayoría—hay varios que son creaciones mías, que yo les he hecho, que he descojido lo que quiero y como los quiero y han funcionado. Este, pero—o sea, me da gusto, me hace sentir bien, pero nunca lo había pensado de esa forma. No.

[Honestly I wouldn't know what to say, I've never thought about it. Because, I, until now, that is what I usually hear, I try and I'm still the same. I do not feel that any of this is about me. Now, true, the recipes, the dishes that are made here, most—there are several that are my creations, that I have made, that I have discovered what I want and how I want them and they have worked. And, well—I mean, I like it, it makes me feel good, but I never thought of it that way. No.]

[17:03]

Victoria Bouloubasis: Lo pregunto porque es, la comida es muy trendy ahora. *[I ask because food is very trendy right now.]*

[17:07]

Juan Sánchez González: Sí— *[Yes—]*

[17:09]

Victoria Bouloubasis: Es parte de—hay personas que identifican mucho con la comida, y usted me parece que sí, usted también. O sea, hablando con usted (*se oye música*) ¿Y eso, qué es? *[It's partly—there are people who identify a lot with food, and you strike me as someone who does, too. That is, talking with you (music in the background). What is that?]*

[17:23]

Juan Sánchez González: Permíteme. *[Excuse me.]*

[17:26]

Victoria Bouloubasis: Eso, ¿qué fue? [*What was that?*]

[17:28]

Juan Sánchez González: (Inescuchable) [*Inaudible*]

[17:31]

Victoria Bouloubasis: Okay. ¿A qué hora tiene más clientes? [*Okay. At what time do you have the most customers?*]

[17:33]

Juan Sánchez González: Es muy variable. Igual los días son muy variables. Aquí, normalmente, en este local precisamente, de sábado y domingo a la hora de lonche y los que es viernes y sábado, la hora de karaoke, de las diez de la noche en adelante. Entre semana, allí ves que tenemos busy el lonche y ya después, se queda solo o hay veces que no hay mucho en lonche pero en la cena. Ese compensa.

[*It varies a lot. Even the days vary. Here, normally, in this location especially, Saturday and Sunday at lunchtime and Friday and Saturday during karaoke time, from ten at night on. During the week, you'll see that we're busy during lunch and afterward, it gets quiet and there are times that there aren't many people at lunch but during dinner. That compensates.*]

[18:02]

Victoria Bouloubasis: Y me ha contado antes que sus hijos también trabajan, empiezan a trabajar aquí. [*And you told me that your children also work, they've started to work here.*]

[18:08]

Juan Sánchez González: Sí, ellos ahorita me ayudan en el de Matthews un poco, atendiendo mesas. Tienen dieciséis y dieciocho años, entonces, pues, ya están aprendiendo ya. Les gusta tratar con la gente y pues, me ayudan.

[*Yes, they help me now at the Matthews store a little, waiting tables. They are sixteen and eighteen years old, so they're already learning. They like to take care of people and so they help me.*]

[18:25]

Victoria Bouloubasis: ¿Son hijos o hijas? [*Are they sons or daughters?*]

[18:27]

Juan Sánchez González: El niño tiene dieciséis. La niña es la que cumplió dieciocho. [*The boy is sixteen. The girl is the one that just turned eighteen.*]

[18:31]

Victoria Bouloubasis: ¿Y qué quiere usted para sus futuros? [*And what do you want for their futures?*]

[18:37]

Juan Sánchez González: ¿Para los niños? Pues, a ella le gusta la medicina y ahorita va a entrar en la universidad de Wingate. Y al niño le gusta mucho la música. Él toca el saxofón, va a ir a UNC de Greensboro al music camp. Y pues, lo que a ellos les guste. O sea, ahorita mientras pueden ayudar—igual lo sé que no quiero que ellos vayan a querer meterse al restaurant no más porque yo estoy allí, ellos son libres de elegir lo que quieran.

[For the children? Well, she likes medicine and right now she's going to attend Wingate University. And the boy really likes music. He plays the saxophone. He's going to go to UNC Greensboro to the music camp. And so, whatever they like. I mean, right now while they can help—I know that I do not want them to want to go into the restaurant simply because I'm there. They are free to choose what they want.]

[19:07]

Victoria Bouloubasis: ¿Y qué le da más orgullo en su vida? [*And what makes you most proud in your life?*]

[19:12]

Juan Sánchez González: Pues, yo creo que es la combinación de todo completo, la familia y el ir saliendo adelante poco a poco, que los negocios van bien y aun cuando de repente las cosas no marchan como uno quisiera, es cuestión de que son pruebas que uno tiene que ir. Que te están haciendo más fuerte.

[Well, I think it is the combination of everything, the family and to keep moving forward little by little, that business is going well and even when things suddenly do not go as one would like, it is a question of tests that one has to go through. They're making you stronger.]

[19:37]

Victoria Bouloubasis: Eso sí es cierto. Pues, ya no tengo más preguntas. ¿Quiere agregar algo? *[That's true. Well, I don't have any more questions. Would you like to add anything?]*

[19:43]

Juan Sánchez González: ¿Tan pronto? (Se ríe). Este, no, pues— *[So soon? (Laughs) No, well—]*

[19:47]

Victoria Bouloubasis: Podemos hablar más, una hora si quiere. *[We can talk another hour if you like!]*

(Se ríen los dos.) [*Both laugh*]

[19:51]

Juan Sánchez González: No, pues, todo, todo muy bien. La verdad, este, me siento muy bien, muy completo con mi familia y, este, lo que ha ido creciendo el restaurant. Sí. [*No, then, everything, everything's great. The truth, this, I feel very good, very complete with my family and, um, how the restaurant has been growing. Yes.*]

[20:07]

Victoria Bouloubasis: Una más pregunta, por favor. ¿Qué tan grande es este lugar? Porque es un edificio muy grande. ¿Puede explicar el seating capacity? [*One more question, please. How big is this place? Because this building is really big. Can you explain the seating capacity?*]

[20:17]

Juan Sánchez González: Son—en este son cinco mil seiscientos pies cuadrados y la capacidad es de ciento ochenta personas. El de Monroe es el más pequeño que fue en el que empezamos así la capacidad es de cincuenta. Está chiquito. Y el de Matthews tiene patio y la capacidad de adentro es de ciento treinta y seis, me parece, más lo del patio afuera.

[There are—in this one there are five thousand six hundred square feet and the capacity is one hundred and eighty people. The one in Monroe is the smallest since that was where we started, so the capacity is fifty. It's small. And Matthews has a patio and the capacity inside is one hundred and thirty-six, I think, plus the patio outside.]

[20:49]

Victoria Bouloubasis: Wow, qué grandes. Pues, nada más. Gracias mucho, gracias.

[Wow, that's big. Well, nothing else. Thanks so much, thank you.]

[20:56]

Juan Sánchez González: Igual. Gracias. *[Likewise. Thank you.]*

[20:57]

Victoria Bouloubasis: Okay.