

**Jose Javier  
Carnitas Shalom  
Algiers Pulga, New Orleans, LA**

\*\*\*

Date: May 31, 2017  
Location: Algiers Pulga, Harvey, LA  
Interviewers: Sarah Fouts and Fernando Lopez  
Transcription: Maria Karen Lopez Torres  
Translation: Carolina Ramirez  
Length: Forty-nine minutes  
Project: La Pulga

**Sarah Fouts:** Yo me llamo Sarah Fouts y hoy es el 31 de mayo 2017 y estamos aquí en Violet, Luisiana. Y estamos con ... [My name is Sarah Fouts and today is May 31, 2017 and we are here in Violet, Louisiana. And we are with ...]

**Jose Javier:** José.

**Sarah Fouts:** ¿Tu fecha de nacimiento? [Your date of birth?]

**Jose Javier:** 26 de diciembre del 1962. Tengo 55 años. [December 26, 1962. I am 55 years old.]

**Sarah Fouts:** ¿Y cómo es el nombre del restaurante y de dónde eres? [And what is the name of the restaurant and where are you from?]

**Jose Javier:** El nombre del restaurante es Carnitas Shalom y soy de México Distrito Federal. [The name of the restaurant is Carnitas Shalom and I am from Mexico Federal District.]

**Sarah Fouts:** Y cuéntame un poco sobre la historia de tu restaurante. ¿Cuándo se abrió? Y.... [And tell me a little about the history of your restaurant. When did it open? And..]

**Jose Javier:** Mira, aquí en Nuevo Orleans tenemos 2 años que llegamos de México por situaciones muy duras. Llegamos aquí y en este lugar que se llama, West Bank, La Pulga. La dueña es una ciudadana americana. Muy linda. Apoya mucho al latino. Mucho, mucho. Allí hubo la única oportunidad de abrir negocio, muy pequeño. Era muy chico el negocio cuando empezamos con la dificultad que hay pocos mexicanos aquí. Entonces, mi comida es 100% mexicana. Lo que tenía en México, en restaurantes en México de comida mexicana. Especialmente, los tacos de carnitas que son de cuero, trompo, buche, nana, cachete. Entonces, eso lo vinimos a implementar aquí. Y gracias a Dios de poco a poco hemos ido creciendo. Que ya, al cabo que tenemos un restaurant de diez meses para unas cincuentas personas. Y así, así ha sido con mi familia. Mi esposa y mis dos hijas. [Look, we arrived to New Orleans 2 years ago from Mexico due to a hard situations. We to this place here, called West Bank, The Flea Market. The owner is an American citizen. Very nice. She is very supportive of the Latino community.]

Very, very. There we had the only opportunity to open a very small business. It was very small business when we started. I was difficulty, too, because there were few Mexicans here. And my food is 100% Mexican. It is what I had in Mexico. Mexican food in a restuarant. Especially the carnitas tacos that are: pork fat, trompo (The meat is shredded off the spindle), pork stomach, pork uterus, and pork cheek fat. So that we came to make here. And thank God we have grown slowly. After all, we have a restaurant for ten months. It is for about fifty people. And that it is how it has been with my family. My wife and two daughters.]

**Sarah Fouts:** ¿Y por qué se llaman Carnitas Shalom? [And why are you all called Carnitas Shalom?]

**Jose Javier:** Es un....Shalom, viene siendo un saludo en Hebreo. Se dice “Shalom la paz este contigo.” O “La paz valla contigo” Y de allí salió la palabra “Shalom.” Al ser nosotros cristianos, entonces vino la palabra Shalom. Y por todo lo que representa la palabra que es, pues, es muy expresiva. Muy completa. [It's a .... Shalom, it is a greeting in Hebrew. You say, "Shalom, peace be with you." Or "Peace be close to you" And that's how the word "Shalom" came about. Since we Christians use the word Shalom. And everything that the word represents. Therefore, it is very expressive. Very complete.]

[00:02:34]

**Sarah Fouts:** ¿Y por qué... ya dijiste que elegiste La Pulga porque fue un lugar que se puede abrir un negocio pequeño. [And why ... you already said that you chose La Pulga because it was a place that you can open a small business.]

**Jose Javier:** No abrir negocio pequeño. Es la única oportunidad que tienes al no tener tu algún permiso de trabajo. Alguna residencia o algo para tener aquí. Porque para abrir aquí un local tienes que tener papeles para tener un local. Lo segundo es todo lo que conlleva tener un negocio muy, muy caro. En La Pulga es unas cabañitas de madera que te lo renten nomas trabajas viernes, sábado y domingo. Entonces te lo rentan y tu pagas un... se puede decir una renta por cada día, pero sale, puedes vivir allí, también con la venta. Y la portada que da mucha gente allí.

Y allí el paisano, el mexicano, el hondureño, guatemaltecos van allí como si fuera su país porque esta lleno de tierra, polvo, todo.

[It is not the opening of a small business. This is the only opportunity we have --not having a work permit or some residency or something here. Because in order to open a stand here you have to have papers to have a stand. Secondly, everything that involves having a business is very, very expensive. In La Pulga you rent a small wooden cabin to work Friday, Saturday and Sunday. You rent it and you pay a ... you can say rent for each day; but it profitable. Also with the sales, you can make a living. And it does the advertising that attracts a lot of people there. There are paisanos (new mexicans), Mexicans, Hondurans, Guatemalans go there. As if it were their country because it is full of dirt, dust, everything.]

**Sarah Fouts:** Y como las otras cabañas son mas chiquititas. ¿El tuyo es más grande? [And the other cabins are smaller. Is yours bigger?]

**Jose Javier:** El mío es muy grande. Tenemos otros mexicanos, Zacatecanos, que tienen muchos años aquí. Ocho, nueve años tienen aquí. También son de familia. Son de familia ellos. Somos los dos que tenemos el local mas grande. Yo, afuera del medio tiene la bandera de México. Y el mío es recientemente hecho. Es pues, casi nuevecito. Y es el primero que tuvo cemento que tuvo piso. Es de cemento. El primer. [Mine is very big. We have other Mexicans, from Zacatecas, who have many years here. Eight, nine years have here. They are also a family. They are family people. We have the largest rooms. Outside in the middle I have the Mexican flag. And mine was recently constructed. So, it's almost brand new. And it was the first one to have cement on the floor. It's made of cement. The first one.]

**Sarah Fouts:** Puedes explicar, describir el espacio de afuera, ¿Cómo es? Y ¿Cómo fue para construirlo? Y ¿Cómo lo construyeron? [You can explain, describe the outside space, how is it? And how was it to build it? And how did they build it?]

**Jose Javier:** Mira es todo de madera. Techo de casi dos aguas con la bandera. Bueno con los colores de la bandera de México. Tienen las fotos de lo que vendo. Tengo el logo tipo “Carnitas

Shalom” con un puerquito y esto fue a raíz que ya no cabían mis clientes en el puestecito que tenía igual que madera. Pero muy pequeño y las mesas. Una anécdota—una mesa—con las el agua, el año pasado, año y medio, se hundió la mesa con todo y cliente y los otros se quedaron al bar del agua. ¿Por qué? Pues, ya estaba muy podrido. Pues, ya los clientes ya no cabían allí. Y la dueña me dijo, “Podemos tirar tres puestos que están en frente y allí construimos.” Y ella muy amablemente nos apoyo. Moralmente, conociendo gente que nos ayudara, que no costara tan caro. Y monetariamente, porque es cuando yo me vaya de allí, si es de que me voy todo se queda ella, que es la dueña. Pero ella nos apoyó en meter mano de obra. Nosotros mi familia que ayudamos. Pero fuimos casi con la mano con la señora que nos fue ayudar. Y de allí fue que fuimos, haciendo. Fuimos los primeros en tener una cocina de cemento allí. Toda la cocina es de cemento. Entonces una cosa común como un restauran en un lugar alejado de la ciudad, Nuevo Orleans.

[Mira is all wood. A rooftop of the ceiling has a flag. Well with the colors of the Mexician flag. They have the photos of what I sell. I have the "Carnitas Shalom" logo with a little pig. And this was because my clients did not fit in the little wooden stand. It was very small and the tables. A story -a table-with water, last year, a year and a half, sank the table with everything and client and the others stayed at the water bar. Why? Well, it was already very rotten. Well, customers no longer fit there. And the owner told me, "We can demolish the three stands that are in front and we can rebuild there." And she very kindly supported us. Morally. She knew people that could to help us, without a high price. And monetarily because when I leave, I will leave everything behind and she is the owner. But she supported us in putting labor. We-- my family-- we help. She helped us by holding our hand. And from that is were started making. We were the first to have a cement kitchen there. The whole kitchen is made of cement. Something that a restaurant that is far, in the city, New Orleans, would have also. ]

[00:06:08]

**Sarah Fouts:** Y allí dentro del hay espacio como para diez mesas y después, pues, la cocina atrás, ¿verdad?

[And there inside there is room for ten tables and the kitchen is in the back, right?]

**Jose Javier:** Hay diez mesas y esas mesas tenemos para cinco o seis sillas para cada mesa. Y la parte de atrás es donde viene la cocina donde tengo una parte para hacer las carnitas. Tengo un mole para hacer tacos de cabeza. Y otro mole para los tacos, muy conocidos como el trompo. Que también lo hicimos. Lo fuimos metiendo poco a poco estamos haciendo eso. Del otro lado es donde tiene mi mujer la cocina. Donde prepara los chilaquiles, las fajitas de asada, de res, fajitas de pollo. La famosa pancita. El pozole de pollo, de puerco. Toda la variedad de comida mexicana auténticamente mexicano. Mexicano 100%. Y lo bonito de esto es que las cocineras que ayudan a mi esposa es una hondureña y una salvadoreña. Y sus pequeñitas, la jovencita que nos esta ayudando es Salvadoreña. Y es muy bonito que a veces que digan que no se pueden llevar hondureños o mexicanos o guatemaltecos y allí estamos de mexicanos, de salvadoreños, guatemaltecos, hondureños. Como el chile, jitomate y cebolla. Así estamos.

[There are ten tables and those tables hold five or six chairs. And the back is where the kitchen where I make the carnitas. I have a mole to make cow head tacos. And another mole for the tacos, well known as the trompo (the meat is shredded off the spindle) which we also made. We started introducing it little by little. On the other side is where my wife has the kitchen. Where she prepares the chilaquiles, the fajitas of the grilled beef fajitas; and of chicken. The famous cow stomach (meat). The chicken pozole; and pork. All of the food variety of authentic Mexican food. 100% Mexican. And the nice thing about this is that the women cooks who help my wife: one is Honduran and (another) Salvadoran. And her little ones, the young lady who is helping us is Salvadoran. And it is very nice that sometimes they say that you Hondurans or Mexicans or Guatemalans can not get along; and in there we are from Mexicans, Salvadorans, Guatemalans, Hondurans. Like the chili, tomato and onion. That is how we are.]

**Fernando Lopez:** (risa) [(Laughter)]

**Jose Javier:** ¡Y hacemos un ambiente bien hermoso y un pico de gallo pero bárbaro! Y así vamos ayudándonos. Pues, los latinos que así deberíamos de estar todos, ayudándonos. [And that is how we are helping each other. Well, all Latinos should all be helping each other.]

**Sarah Fouts:** ¿Y también la familia esta trabajando? [And is the family working, too?]

**Jose Javier:** Sí. [Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y quienes son? [And who are they?]

**Jose Javier:** Mira, es mi esposa que está en la cocina y ella es la que prepara la salsa. Ella prepara todos los guisos. La señorita y la señora que le ayudan. Una hace tortillas hechas a mano y la otra señora le ayuda a mi esposa. Cuando está allá, la venta se ponen burritos, tacos de pancita. Pero mi esposa es la que cocina todo el sazón. Ella en la parte de la cocina. Están mis hijas que nos ayudan a meserear. Ellas las nos ayudan a cobrar. A pasar aguas de sabor que tenemos. Y yo, que soy el que me dedico a los tacos de carne. Carnitas de pastor y de cabeza. Mi hijo que también esta con nosotros. [Look, it's my wife who's in the kitchen and she's the one who makes the salsa. She prepares all the stews. The woman and the lady who help her. One makes handmade tortillas and the other lady helps my wife. When they are over there, we sale burritos, stomach tacos. But my wife is the one who puts all the seasoning in the food. Her role is the kitchen. My daughters help us as waitresses. They help us to change money in the register. To pass the flavored water we have. And I am the one dedicated to the meat tacos. Pastor and head carnitas. My son is also with us.]

**Sarah Fouts:** Y ya comentaste o primero, ¿dónde aprendiste las recetas para las comidas? [And you already said or... where did you learn the recipes for meals?]

**Jose Javier:** Esas las carnes... la comida de la cocina, pancita y todos eso que es la comida mexicana. Mi esposa al ser mexicana, su mama cocina muy rico, pues, ella aprendió por la mama. Y todo eso. Sin pensar nunca que íbamos a vivir de allí porque no lo pensamos vivir de las comidas de fajitas, de carnitas. Tenemos cinco años que tenemos en México que yo tenia restauran en México de carnitas. Esto de aprender de carnitas fue un pueblo. Una anécdota muy hermosa. O sea en un pueblo que se llama Nanacamilpa en Tlaxcala, en México. Allí sus papas de mi esposa y mi esposa nacieron en este pueblito muy chiquito. Y a mi me gusta mucho el pul

(pulque) que es una bebida riquísima. Riquísima, riquísima. Mexicana 100%. A mi me gusta mucho el pulque y vamos a cada quince días al pueblo de mi mujer a ver a las abuelitas. Todo lo bonito de un pueblo. Entonces yo me echaba mis pulques y allí conocí a un señor que casi –hace veintiocho años que estoy casado. Entonces hace veinticinco conocimos a esta persona que hace carne de puerco para las fiestas del pueblo de allí. Entonces, yo un día tomado con el pulquito le dije, “Me enseña.” Me dijo, “yo no enseño a nadie pero como usted es yerno” –me dijo el papa de mi esposa. Nomas una ves me acompaña a dos fiestas y ya. Yo la acompañe a esas dos fiestas y vi. Diga. Pero yo nunca pensé que iba a vender carnitas. Y de allí fue que aprendí ese. Ya después yo le seguí. Yo lo he estado haciendo o metiendo mis merjurjes, los ingredientes que van a las cosas pero de allí ha sido. Del especial de haber aprendido de este hombre y allí que me he ido yo perfeccionando. Como se puede decir en muy buenas carnitas. Sí. Sí, tiene el estilo las carnitas.

[Those are the meats ... the food from the kitchen, stomach (meat) and all the Mexican food. My wife being Mexican, learned to cook by her mama who cooks very delicious. And all that. We never thought that that we would make a living from fajitas, carnitas. It was five years in Mexico we had a carnitas restuarant. I learned how to make carnitas in town. A very beautiful story. In other words, in a town called Nanacamilpa in Tlaxcala, Mexico. Where the parents of my wife and wife were born in is a very small village. And I really like the pul (pulque) which is a delicious (alcoholic) drink. Very delicious, very delicious. 100% Mexican. I like pulque a lot and we go to the village of my wife every two weeks to see her grandmothers. I had everything a beautiful town has. Then I would drink my pulques; and there I met a man who has been married for almost twenty-eight years. So twenty-five years ago I met this person who makes pork for the village parties there. Then, one day I when I was drinking the pulquito and I said, "Teach me." He said, "I don't teach anyone; but since you are a son-in-law," Said my wife's father. Just this once. Come with me to two parties and you that's that. I accompanied him to those two parties and I saw. Say. But I never thought I would sell carnitas. And that's where I learned that. I followed him afterwards. I have been doing or putting my own randomness (recipe) ingredients that go to things. From having learned from this man, I have been perfecting it myself. As I have been told they are good carnitas. Yes. Yes, the carnitas have a way of being made.]



[00:10:33]

**Sarah Fouts:** ¿Cuándo van a vender pulque allí? [When are you all going to sell pulque there?]

**Fernando Lopez:** (risa) [(Laughter)]

**Jose Javier:** (risa) Seria riquísimo. El problema es que no, no, pues, primero pues no tenemos donde el maguey y todo eso. Pero el problema es que no es el problema. Esta bien el que no vendan bebida porque somos un pueblo que tendríamos que venir aquí que nos da permisos a trabajar y a echarle tantas ganas. Y aunque uno no quiera pues la bebida pierde a la persona. Si la bebida la pierde. Es muy rico tomar, nomas un pulque. Dos pulquitos con unos moles. Es muy rico pero ya la gente no lo sabe. Y saben que es prohibido manejar con alcohol. Y no lo vemos así. Entonces, con toda razón es no no dejarlo. Que es muy rico el pulque, pues sí, es riquísimo pero no toda la gente es bueno que lo tomen. No.

[(laugh) It would be very delicious. The problem is that no, no, well, first because we have a place for the maguey and all that. But that is not the problem. It's okay to not drink because we are a town that gives us permission to work and to do so much. And whether we like it or not, drinking causes the person to lose themselves. Yes, drinking causes people to lose their reasoning. It is a very delicious to drink just pulque. Two little pulques with some mole. It is very delicious but people do not know it. And they know that driving under the influence is forbidden. And we do not see it that way. So, it is better not to do it. The pulque is very delicious, yes, it is delicious but not all people are good drinking it. No.]

**Sarah Fouts:** Sí. Y si puedes comentar un poco sobre el... una de las cosas que estoy aquí con Fernando López y que siempre cuando vamos a La Pulga vamos y comemos allí en el espacio de José. Y siempre comentamos sobre la olla de cobre. Y si puedes explicar un poco sobre la historia de eso? Y del uso y todo. [Yes. And if you can comment a little bit about ... one of the things I'm here with Fernando Lopez and that whenever we go to La Pulga we go and eat there in the space of Jose. And we always talk about the copper pot. And if you can explain a little about the history of that? And the use and everything.]

**Jose Javier:** Es... en México le llamamos el cazo. Es un cazo de cobre que es de un pueblo de Morelia, Michoacán. El pueblito se llama Santa Clara del Cobre. Allí es un pueblito especial en hacer todo de cobre. 100% cobre. Allí hay muchos lugares que te pueden decirte que aquí yo encontré en Nuevo Orleans, en dos o tres tiendas latinas que me decían, “le puedo conseguir un cazo de cobre y todo. Y la experiencia que tienes, si tu llevas un imán y lo pegas nunca va pegar. Porque es cobre. Y mucha gente tramposa pues te venden el gato por liebre. Entonces aquí en Nuevo Orleans, yo lo alcancé a ver. Y a mi me salió mas barato mandar mis cazos de México para acá. Que es cobre, cobre. Así, el cobre nunca se acaba. Nunca, nunca se acaba. Y el cobre en este pueblito, Santa Clara del Cobre, hay dos formas del cazo. Uno: que ya lo tienen en horno, que meten el molde y entra el cazo en el tamaño que sea. Y el otro: que lo hacen a puro martillazo. Que los hacen allí en Santa Clara del Cobre y llega un sabor a la comida. Hay sartenes que haces tus frijolititos o haces tus huevos y le da un diferente sabor a todo lo que tu produces. Entonces hay de cazos medianos, chiquitos. El que yo tengo es un cazo que cabe hasta cinco puercos. Es el decir de la cantidad de kilos --de carne de que le puedas meter tu al cazo. Entonces es pesadísimo, pesadísimo el cazo que tenemos. Y le da un sabor igual al chicharrón. Para hacer chicharrón, le da un sabor el cazo de cobre, riquísimo. Y tiene mucho la ayuda de la manteca. Tu tienes que tener una limpieza en tu manteca que tu uses. De cada mes. Cada vez que tu la usas tienes que colarla con una manta de cielo que le llaman. Porque si no el cobre va guardando residuos de lo que queda y tarde o temprano, si tu lo usas diario la manteca se te truena y inmediatamente el cazo nunca te va a, va ser como tú cómplice que no limpia la manteca porque la va tronar. Igual que el cazo, tienes que tener una limpieza. Y se puede limpiar con limón, agua con jabón, pero tienes que hacer una limpieza bárbara porque el no te puede dejar que tengas un producto malo. Porque al modo de que tu echas la mano de manteca y tiene un residuo el cazo, el mismo cazo te empieza a que huelga mal el ... la manteca. Entonces no puedes hacer algo malo. Tienes que tener una limpieza pero el cazo, es realmente, es de Morelia, Michoacán, de Santa Clara del Cobre, el pueblito este. Allí los hacen. Y para que no les vean la cara, lleven su imán. Porque allí en México hay lugares como La Merced, como hay otro mercado que dicen que el cazo es original. Pero a la hora que te dicen el precio tu dices, “pues, es mentira porque no es barato el cobre.” No es barato el cobre. Y aquí en Nuevo Orleans, lo que hemos visto es eso. Eso que te ofrecen el cazo y no es cierto no es bueno. Pero tienes que andar

con cuidado porque el cazo, allí en La Pulga dos veces nos abrieron. Creyendo que el cazo se quedaba allí. Porque el cobre es muy caro.

[It's ... in Mexico we call it the copper pot. It is a copper pot that is from a town of Morelia, Michoacán. The small town is called Santa Clara del Cobre. There is a special town in making everything copper. 100% copper. There are many places there that can tell you that here I found in New Orleans, in two or three Latino stores that told me, "I can get you a copper pot and all. And to test it if you wear a magnet and stick it won't stick. Because it's copper. And a lot of dishonest people will pull the wool in front of you. So here in New Orleans, I caught on. And it was cheaper for me to ship my pots from Mexico to here. That is really copper, copper. Thus, copper never fades. It never, never fades. And copper in this small town, Santa Clara del Cobre, there are two forms of the copper pot. The first one they already have it in oven, they put the mold and the copper pot is shaped to whatever size. And the other, they do it with a hammer. They make them there in Santa Clara del Cobre and it adds flavor to the food. There the pans make your beans or you make your eggs; and gives a different taste to everything that you cook. Then there are medium sized, small pots. The one I have is a pot that can hold up to five pigs. It is the amount with kilos - of meat-- that you can put into the copper pot. Then it is very heavy, very heavy the bucket we have. And it gives an equal flavor to the chicharrón. To make chicharrón, gives the copper pot a flavor, very delicious. And it has a lot of butter. You have to cleanse the butter that you use every month. Every time you use it you have to stick a cheese-like cloth to it. Because the copper should not keep residue or leftovers. Sooner or later, if you use it daily the butter will be out of this world; and the copper pot will never give up on you. It will be like you accomplice that does not clean the butter because it will break on you. Just like the copper pot you have to have maintenance. And you can clean it with lemon, soapy water-- you have to do a tremendous cleaning job because; it won't let you have a bad product. Because the moment you way throw the butter into the pot, the same copper pot begins to smell bad ... the butter. Then you cannot do something bad. You have to have to do good cleaning to the pot. It is from Morelia, Michoacán, Santa Clara del Cobre, the eastern town. They make them there. And if you do not see their faces, take your magnet. Because in Mexico there are places like La Merced, as there is another market that will say that the copper pot is an original. But when you tell you the price, "well, it's a lie because copper is not cheap." Copper is not cheap. And here in

New Orleans, what we've seen the same thing. That they offer the pot; and they are not honest. It is not good. But you have to be careful because our copper pot, there in La Pulga got broken into twice. They thought that the copper pot was there. Because copper is very expensive.]

**Fernando Lopez:** Claro. [Of course.]

**Jose Javier:** Muy caro el cobre entonces, pues hay que tener cuidado con el. Pero exactamente. El cobre viene de Santa Clara de Cobre en Morelia, Michoacán. [Copper is very expensive you have to be careful with it. But to be exact, copper comes from Santa Clara de Cobre in Morelia, Michoacán.]

[00:15:30]

**Sarah Fouts:** Muy interesante. [Very interesting.]

**Fernando Lopez:** Es como su mejor amigo el cazo. [It's like the copper pot is your best friend.]

**Jose Javier:** Hay que tratarlo bonito y son.. una neglota (story) que puedo decirte que desde México, por las carreras en las carnitas, de esas, de repente yo, tienes que darle tiempo a las carnitas. Pero yo tenia un bote agua con sal que le vas echando al cazo de las carnitas y de repente se te olvida y no le echas y el taquero te dice, “Oiga, Don Javier se le olvido el agua con sal.” Y le dice, “ya ni modo.” Ya no le puedes... después de tanto tiempo ya no se hecha y ese sabor que le da cazo a la manteca que vas trabajando ya a veces no es necesario que le eches. Que decimos que es la mano-- yo puedo decirte la mano de Dios que actúa cuando tu estas poniendo. Antes de yo empezar, oro por la carne para los clientes sea de buena calidad para ellos, que nos les haga daño porque es tan importante. Verdad, que es no digamos ser cristiano pero pedirle a Dios toda forma que uno haga las cosas. Y llega el momento que tu dices, “se me olvido la cebolla o el ajo.” Pero le sabe igual. A la gente le sabe igual la carne. Y gracias a Dios, nunca se me ha enfermado alguien. Pero es tan especial realmente no irte por lo barato. Así. Y la carne, aquí en Nuevo Orleans es muy cara. Entonces tienes que comprar de calidad todo para que todo quede bien. Tienes un cazo que cuesta mucho dinero, pues, tienes que meter cosas para que

valga la pena todo lo que hay. Y come toda mi familia. Yo no me aburro. Mis clientes me dicen, “Y usted ¿se aburre de comer carnitas?” Le digo, “No, no me aburro.” Cuando era, diario, diario comía. No me aburro porque tiene uno que saber... Y te puedo platicar que en México pasaba, tenia un negocio allí en el lado. Pero nosotros de carnitas y yo sí triunfaba porque gracias a Dios pero por la calidad y lo que se va haciendo. Y aquí en La Pulga pasa igual. Han llegado uno, a llegado otro para poner carnitas y no funcionan porque no es lo mismo que hacemos. Sí, no.

[00:17:40]

**Sarah Fouts:** Un poco mas de los ingredientes de ... ¿compran un puerco entero o cómo? [A little more in regards to the ingredients of ... do you all buy a whole pig or what?]

**Jose Javier:** No, mira yo en mi caso, compro la maciza que se llama la caña de lomo que es el lomo del puerco. Entonces, yo compro esa carne en vez de ... otras personas meten pierna, otros meten la falda. Pero yo meto la caña del lomo. Que es más cara que cualquier otra pieza pero es muy rica. Yo compro todo en pedazos. Compro el cuero, que es un cuero delgado. Y yo aquí en la parte de tras de la cocina, los cueros me pongo a rasuro con el rastrillo porque el cuero vive con pelos. Entonces, yo para el cliente, para que no le toque lo que a mi no me gusta, lo hago igual para el cliente. Entonces rasuro todas las tardes de los jueves. Todos. Rasuro todo el cuero para que se limpie. El buche también lo mandamos por caja congelado. Igual se tiene que lavar y limpiar. La trompita del puerco, igual también. Se viene por parte. Y lo compras todo por parte en unas tiendas latinas que hay aquí en Nuevo Orleans. Y todo es por parte. No meto mas del puerco porque hay partes que no te autoriza aquí en sandidato de Nuevo Orleans igual que... los tacos de cabeza no te autoriza, el ojo, viseras... a cosas que no esta autorizadas. Entonces uno tienen que ir con la ley. Si te dicen, “No” no vendo y es eso. En otros lugares los venden pues saben que algún día les van a caer y les van a tener un problemón horrible. Y entonces, yo lo que compro es en tienda Sam’s, que es más caro pero, pues, calidad. Hay otros lugares, que tiendas latinas aquí. A mi la caña de lomo, así cuesta cuatro libras, cuatro dólares la libra. En otros lugares cuesta \$1.50. ¡Cómpralo! Yo no porque voby a pensar en calidad. Porque como yo, come mi esposa y comen mis clientes que me dan de comer a mi. Entonces, meto de la mejor calidad que hay. Pero sí es por parte. Yo meto la caña de lomo, trompa, cuero, buche... y eso de carnitas,

costilla, que se compra también por pieza. Y eso es lo que especialmente meto en las carnitas. Todo por parte. No meto todo un puerco completo. No lo hago así.

[No, look, in my case, I buy the maciza (it's pork meat, located in the back and ribs of the pork) that is called the loin. The pork loin. So, I buy that meat instead of ... other people put (pork) leg in it. Others put (pork) flank in it. But I put the boneless tenderloin. It is more expensive than any other piece; but it is very delicious. I buy everything in pieces. I buy pork fat which is a thin layer of fat trim. And in the back of the kitchen, I shave the fat trim with a razor because the skin layer has hair. So, in order that my client does not get what I do not like. I do the same for my clients. I do the shaving every Thursday afternoon. Everything. I shave the whole pork skin until it is cleaned. We delivery the pork roast in a frozen box. You also have to wash it and clean it. The pig's snout is, too. It comes in parts. And you shop in one of the Latino stores here in New Orleans. And everything is by parts. I do not take the whole pork because there are parts that are not authorize you here in New Orleans by regulations. For example ... the head tacos are not authorized, the eye, offals ... those things are not authorized. One has to follow the law. If they say, "No." I do not sell and that's that. In other places they sell them but they don't know that someday they will get caught and they will have a terrible problem. I buy in the store Sam's which is more expensive; but it has quality. There are other places, like the Latino shops here. The tenderloin costs me four pounds, four dollars a pound. In other places it costs \$1.50. "Buy it!" I do not because I think about the quality; and because I eat, my wife eats, and my clients eat. So, I get the best quality out there. But it is by parts. I put the tenderloin, snout, pork fat, pork stomach ... and that of carnitas, rib, that I also buy per piece. And that's all that I put into the carnitas. Everything by part. I do not get a whole pig. I do not do it like that.]

[00:19:48]

**Sarah Fouts:** Y con... si puedes explicar como bien detallado como un domingo como ¿a qué hora comienzan? Y ¿a qué hora terminan? Es el día más... [If you can explain in detail what is a Sunday like? What time do you all start? And at what time do you all end? What is the most ...]

**Jose Javier:** Más pesado. Lo empezamos desde el sábado en la noche. Regresamos de La Pulga a las siete o ocho de la noche, dependiendo. De allí llegamos aquí a tu casa. Empiezo en la cocina y empiezo a poner la lengua, el cachete que es para los tacos de cabeza. Del sábado para el domingo que lo empezamos. Pongo la carne para el pastor a marinar, toda la carne para el pastor, y eso de hablo que son desde las ocho de la noche hasta una de la mañana, una y media termina de cocerse la lengua y el cachete. De allí, pues, me meto a dormir. Tres horas. Porque a las cuatro de la mañana ya nos paramos. Subo a la recamara a despertar a una hija. Despierto a otro. Despierto a mi hijo. Despierto a mi esposa. Entonces, hay que bañarnos todos y hay dos baños nada mas. Entonces, el que se baña arriba espera tantito al que se bañe el otro, porque el agua, a veces falta, nos falta... cambia la presión del agua fría por la caliente. Entonces, te bañas y a veces te sale el agua helada y sales hasta gritando. Entonces, te vas cambiando. Y entre eso y el otro, ya se hicieron las síes entre un movimiento. Mientras yo mientras que se baña uno. Aquí en el patio, voy. Saco el cazo. Me meto las cosas. Voy llenando la camioneta para podernos ir. Lleguen las síes de la mañana. Síes y cuarto salimos de aquí a tu casa. Pasamos a cargar las bolsas de hielo. Son unas siete, ocho bolsas de hielo a uno que vende un expende de hielo. Allí llegamos a La Pulga a las cinco para las siete. Allí nos metemos por las compuertas de la cocina porque se quedan cerrados con cadenas y todo esos. Entonces abrimos todas las compuertas y ya están las otras empleadas, las jovencitas, meseras que nos ayudan las meseras y abrimos. Allí me meto yo, no metemos mi hijo y yo el cazo con otro jovencito. Vacío toda la manteca eso en persona platico. Ya mi esposa se dedica a lo otro. En la cocina ya esta haciendo todos sus productos. Poniéndoles. Entonces yo llego. Pongo. Vacío toda la manteca. Empezamos a echar todos los ingredientes. Y empiezo yo a cocinar la carne. A que empieza a hervir la manteca para echar la carne. Allí estoy en un lado ayudando a mi hijo para poner el trompo de pastor. Y que es empiece a estar haciendo. En el otro lado corremos tantito para poder empezar a poner la lengua – el cachete que se hizo de noche a madrugada. Porque las lengua y la cabeza van a vapor. Entonces llevo un caja de agua que se esta evaporando. Y le ponemos la bolsa arriba transparente. En ese entonces, te esta moviendo de las carnitas a las cabeza de pastor. Y afuera ya están preparando mis hijas el agua de horchata, jamiaca que es natural, de flor natural la jaimaca y el tamarindo. Ya lo están preparando. Las meseras están poniendo las mesas. Poniendo los servilleteros. Y de allí, vamos, transcurre el tiempo que las carnitas duran hora u hora y media en hacerse. Entonces, mientras se están haciendo las carnitas que en mi cazo de cobre tengo la base

especial que llega abajo, no deja que mi carne se caiga. Tiene que estar mueve y mueve. Yo la dejo allí. Voy poniendo por parte los tiempos. Primero va el buche. Después, la trompa con la costilla, la amaciza. Y por ultimo, va el cuero que es el que se hace más rápido pero por tiempo. Entre esos tiempos creo son hora y media a dos, uno esta sudando como bien puerco también allí.

[The busiest. We started it from Saturday night. We returned from La Pulga at 7 or 8 o'clock at night, depending. From there we arrive here to your house. I start in the kitchen and start to put the tongue, the cheek and everything needed for head tacos. To (prepare) for Sunday we started on Saturday. I put the meat for (tacos al) pastor to marinate. All the meat for the (tacos al) pastor. And that's what I mean-- from eight o'clock until one o'clock in the morning, one and a half o'clock I finish cooking the tongue meat and cheek meat. From there, I go to sleep. Three hours. Because at four in the morning we get up. I go up to the bedroom to wake up my daughter. I wake up the other. I wake up my son. I wake up my wife. So we all have to take a bath and there are two bathrooms. While one is bathing on the top floor the other one has to wait because the water. Sometimes it is lacking, it lacks ... it changes the pressure of cold water from the hot. Then you bathe and sometimes you get the cold water and you come out screaming. Then you go change. And between this and that, it is 6 o'clock before you know it. In the meantime while one is bathing. Here in the courtyard, I go. I take out the copper pot. I gather all the material. I load up the van so we can go. 6 o'clock is here. Yes by 6:15 we leave from here to your house. We proceeded to load the ice packs. There are about seven, eight bags of ice we get from the one that sells an ice dispense. There we arrived at La Pulga at five until seven. There we enter through the kitchen doors because it is locked with chains and all that. Then we open all the other entrances; and then the other employees, the girls, waitresses who help us waitresses are all there. I go there. My son and I with another young man get the copper pot inside. I empty all the butter while I talk to others. My wife focuses on other things. In the kitchen she is already doing all her products. Putting them together. Then I arrive. I add. Empty all the butter. We start to throw in all the ingredients. And I begin to cook the meat. I begin by boiling the butter in order to throw the meat inside. There I stand on one side helping my son add the pork's' snouts. And that is how we start. On the other side we run a little bit so we add the tongue (meat) – the check (meat) that was prepared the night before. Because the tongue (meat and head (meat) are steamed. Then



I carry a container of steamed water. And we add the transparent bag. Then, we are moving from carnitas to head (meat). And outside are already preparing my daughters the water of horchata, jamiaca (which is natural, the natural flower jaimaca) and tamarind. They prepare it. The waitresses set the tables. Place the napkin holders. And from there, the one-hour to one-hour and a half timer for the carnitas goes off. So while the carnitas are being made in my copper pot I have the special base below it so that nothing falls out. I keep moving and moving it. I leave it there. I'm putting each part by time. First comes the stomach (meat). Then the snout (meat) with the rib, the amaciza. And lastly, the port fat is the one that is the one that is made faster. I think it's hour and a half to two goes by when one is sweating like a pig there, too.]

[00:23:31]

**Fernando Lopez:** (risa) [(Laughter)]

**Jose Javier:** Como bien puerco porque el calor sobra. Y suda uno como puerco allí. Haciendo los movimientos porque normalmente a las ocho de la mañana cinco para las ocho ya empiezan a llegar los clientes. Ya los que nos conocen van llegando. Entonces, si yo todavía no tengo carnitas o no hay pastor o no hay cabeza. Pues, ya piden pancita. Piden carne asada para esperar a que lleguen mis carnitas. Porque vendemos por taco, por tortas, por libras. Vendemos todo. Entonces, ya la gente que nos conoce ya sabe en que tiempo esperarnos. De allí, a las ocho y media de la mañana ya tenemos carnitas, ya tenemos cabeza. Ya hay pastor. Y de allí a la gente empieza de poquito a llegar. Llega a las once de la mañana. A las cuatro de la tarde, gracias a Dios, no hay lugar. No nos damos abasto en ese lugar que ya nos conocen. Ya conocen mucha gente y no nomas nosotros también los Zacatecanos, la familia de ellos también se les llena mucho a ellos. Y ellos venden un fruta riquísima. Muy sabrosa venden ellos. ¡Muy rica! Allí están las hijas con los señores. Esta el hijo. Pues, nos llevamos muy bien porque todos venimos a luchar por algo. Entonces, aunque seamos Mexicanos los dos, nos ayudamos mucho, mutuamente. Se ayuda la familia, nosotros ya nos conocemos. En frentito también hay otra mexicana, que se llama Lupita que esta con su hija. Y también, es más chiquito su lugar, también venden. Y mas de nosotros están unos... están unos hondureños unos guatemaltecos y un mexicano que acaba de llegar por aquí que también anda rondando por allí. Pero así va pasando

la mañana, sude y sude, intentando. Adentro de las carnitas esta mi hijo picando la carne. El pastor... y un jovencito ya que tengo un año con migo que estudia en la misma escuela con la de mi hija. Y el fin de semana le ayudo para que siga adelante con sus estudios. Entonces él esta trabajando con migo él y yo me salgo a entregar aguas, a acomodar...a entrenar a mi hija menor, me ayuda a cobrar y a la gente que llega el cliente esta esperando la puerta para otro mesa, les entrenemos tantito y les regalamos un caldito de cabeza de lo hierbe la cabeza en una noche. Si hierbe muy bien se le hecha una cebollita y cilantro. Y es un caldo riquísimo. Muy rico en México. Casi a veces es para los crudos, que les llamamos el consomecito. El consomecito con cebollita y cilantrito. Entonces se les da gratis un caldito un consume. Lo que en La Pulga nadie lo ha hecho. No, no regalan. Entonces, eso así ha sido una parte de calidad de carne y como tratamos. Pues, que le gusta a la gente. Y a todo mundo, nos gusta que nos traten bien. Entonces hay gente que llega llena de lodo. Teníamos un cliente bien llena de lodo. Todos decían, “es que viene muy lodiado,” Les digo, “déjenlo que él no me paga su lodo.” Y me lo pago. Y yo me da uncha porque no es estamos.... el tiempo que uno tiene te da una experiencia que Dios nunca va ser duro con nadie. Tu ayudas y tarde que temprano Dios te extiende su mano. Y a mi me ha pasado aquí en La Pulga. La gente que si me ha hecho daño. Que me dicen, “voy a pagar con tarjeta.” Y les digo, “no, no tengo.” (ellos dicen) “Pero ¿Cómo? Si no tengo tarjeta.” Pero ya los conozco de dos o tres veces, y ¿ve? Ya no vuelve. Ya no vuelve. Y todavía hay gente que vienen o es que los hemos visto, mi hija ha visto americanos... americanos que vienen y preguntan cuanto cuesta. Entonces, “nada mas cinco dólares” y entonces le digo a mi hija. Me dice, “papito.” Ya sabe mi hija como somos que nos le alcanza y trae a sus dos hijos. Entonces, pues, que se sienten y una libra para que coman. Su refresco y todo. Y ellos se quedan inundados que un Mexicano haga eso. Haga eso. No lo entienden todavía. Y así han venido. En La Pulga nosotros de cliente hemos. Tenemos muchos clientes Americanos ya. Ya tenemos Americanos. Hay un maestro que lleva a sus niños de una escuela que les están enseñando ha hablar castellano. Sí, el castellano. Y nos los lleva cada tres meses. Y poco a poco las mamás que van con este maestro ahora regresan solitas y son ciudadanos americanos. Y les gusta nuestra comida. Y les gusta, hasta quieren tomarse fotos con nosotros y después regresan. Hace ocho días estuvo el maestro con cinco niños y me pregunto si que ya estamos muy grandes y que si ahora ya puede traer a treinta con todo y mamás y agarrar todo el restauran para todos ellos. Un viernes. El dice, “yo se que el domingo tiene mucha gente, un viernes para nosotros.”

[Like very disgusting because of the excessive heat. And one sweats like a pig there. Constantly on the go because, normally, at eight in the morning or five until eight customers begin to arrive. Those who know us come. So, if don't have any carnitas or any pastor or any head. Well, they immediately ask me stomach (meat). They ask for grilled meat while they wait for my carnitas to arrive. Because we sell them by taco. By sandwich. By the pound. We sell everything. Then, the people who know already know us wait for us. From there, at eight-thirty in the morning we already have carnitas, we already have head (meat). There is already al pastor (meat). And from there, people starts arrive shortly. They arrives at eleven o'clock in the morning. By four o'clock in the afternoon, thank God, there is no place left. We are overflowed in our place where they already know us. They already know a lot of people and not only us-- The Zacatecas, their family (business) gets very full. And they sell very delicious fruit. They sell very tasty (items). Very delicious! The daughters are there with the men there. The son is there, too. Well, we get along with them very well because we all come to for fight for a chance of a better future. So, although we are both Mexican, we help each other a lot. The family helps. We already know each other. Close by there is also another Mexican stand, (the owner)'s name is Lupita. She is there with her daughter. And also, its place is smaller; but they also sell. And there are more of us ... there are some Hondurans from Guatemala and a Mexican who have just come here who are hanging out around the area. But that's how the morning goes, we sweat, sweat and we are doing our best. Inside with the carnitas is my son chopping the meat. The pastor... and a young man who has been with me since one year; and is studying at the same school with my daughter. And on the weekend I help him to continue with his studies. Then he is working with me. He and I go out to deliver water, to accommodate ... to train my youngest daughter, helps me to host. And the people who arrive, if a client is waiting at the door for another table, we give them a hot cup of head (meat) soup made the night before. If you boil it very well, you can add onion and cilantro; and it is a delicious broth. It's very delicious in Mexico. Almost sometimes it is for hangover, who are normally the ones that eat that. The consomecito with onion and cilantro. Then we give a free (alcoholic) drink. Something that no one in La Pulga has done. No, no one gives away anything. So that has been a part of it: the meat quality and how we treat (the customer). Well what the costumers like. And everyone likes to be treated well. Then there are people who arrive covered in mud. We had a customer covered in mud. Everyone said, "He is

muddy," I tell them, "Let him be. He is not getting mud on me." And I pay for him. And I am frustrated because if we are .... when we have the opportunity to give, it gives you an experience. God will never be hard on anyone. When you help God will later give you a hand. And I've been here in La Pulga. People who have hurt me. They tell me, "I'm going to pay by credit card." And I tell them, "No, I do not have." (They say) "But how? If I do not have a credit card?" But I already know them from two or three times, and see? He does not return. He does not return. And there are still people who come or we have seen them. My daughter has seen Americans ... Americans who came and ask how much it costs. Then "nothing but five dollars" and then I tell my daughter. She tells me, "Daddy." My daughter knows how we are and she brings to the two children. Then, I tell them to sit down and I give them a pound to eat. Give their drinks and everything. And they are in disbelief that a Mexican does that. Does that. They do not understand yet. And so they have come. At La Pulga we have a customer. We have many American customers. We already have Americans. There is a teacher who brings students from a school where they are teaching them to speak Spanish. Yes, the Castilian (Spanish). And he takes them every three months. And little by little the moms that go along with this teacher now return alone; and they are American citizens. And they like our food. And they like it, they even want to take pictures with us and to come back. Eight days ago the teacher was with five children and looked around, saw that we had grown and asked if he could now bring thirty (students) including moms and reserved the restaurant for all of them. A Friday. He says, "I know on Sundays you have a lot of people, a Friday for us."]

[00:28:15]

**Jose Javier:** Entonces, ese maestro vio que yo lleve unos paisanitos, unos mexicanos que recién acaban de llegar y pidieron una agua y se quedaban viendo de una forma, pues sí la comida. Entonces, sí, pues yo hablo igual y le pregunté. Dice el paisano, “Pues, no me alcanza” y también lo sentí. No es por mí, es porque si unos nos ayudáramos en esta vida, de veras fuéramos, no que fuéramos ciudadanos americanos, guatemaltecos, salvadoreños. Todos ayudarnos, sería todo tan bonito allí. Y La Pulga es... Los fines de semana... si vieran que armonía hay entre todos. Todos los que vendemos y los clientes que vienen, allí se dice entre ellos, “nos sentimos como en nuestro país.” Nos sentimos como en nuestro país. Y el ciudadano americano que nos hacer favor

de ayudarnos allí, le rentamos y todo. Y entre americanos que llegan. Se hablan con el específico de las caras y los ojos. A veces no nos entendemos pero con eso, se ve. Y estos clientes que yo les di, estas personas Americanos que fueron ya van tres veces que van y me da risa porque llegan con el dinero en la mano. Diciendo que no les demos ya. Que tienen para comprarlo. Entonces da una alegría porque regresan. Y o sea \$15 o \$20 dólares para nosotros eso es mucho, mucho, mucho. Y así es. Como pasa un domingo, llegan normalmente a las 3:30 o 4:30 se nos acaba la carne. Se nos acaba todo, gracias a Dios. Allí es donde empieza lo difícil. Porque hay que empezar a limpiar, a recoger y yo, en mi caso, al principio cuando llegaba mi hijo a ayudarme—que ya se va porque vino Visa para andarse unos meses viendo a su país después de dos años. Pues, hay que limpiar ese casero tan grande. En México había un taquero chiquito que se metía adentro del cazo a limpiarlo descalzo. Se metía porque es una locura y cuesta un trabajo limpiarlo porque, como les decía al principio del entrevista, es muy minucioso la limpieza. Entonces, yo ya a mi edad, pues, me canso. Entonces, si un jovencito se pone a hacerlo—pero si se pierden muchas libras de peso porque hay que tallarle y tallarle. Guardar bien la manteca. Bien sellada. Todo. Todo y yo todo me traigo a la casa otra vez, como, es un viernes que te llevas todo. Allí en La Pulga hay vigilancia el sábado. Y el domingo en la noche, no porque ya no dejamos nada. Pero yo de todos modos aunque hubiera vigilancia me traigo el cazo. Me traigo el mole de la cabeza, del pastor. Todo lo hecho a la camionetita que tenemos. Pues, va a rebotar y va para adentro. Van mis hijas, mi mujer. Todo mundo como un gallinero vamos allí a la camioneta. Y cuando se abre pues apesta todo. ¡No, huele Uuff! Pero así. Y llegamos el domingo cansadísimos. Muy cansados llegamos. Pero, pues, con la bendición que hicimos bien las cosas. Y realmente si agradecemos con gente buena que nos ha topado. Como la dueña del Flea Market. A ella que nos ha apoyado a mucho, mucho Latino. Ella se preocupa por nosotros. Busca como traer música. Traer algo para llamar la atención y que salgamos adelante. Y por eso yo creo que ella también esta bendecida con sus hijos porque es muy linda gente. Muy linda gente que aquí nosotros nos topamos. Que si no fuera por ellas que ayudan de esa forma uno no hubiera quien vendiera y otros de los paisanos de nosotros no hubiera que comer porque es barato. Te metas a un restaurant y a veces es muy caro. O a veces que te da miedo entrar porque no hablas ingles o porque puede ser caro. Y aquí se siente uno como en México. No se si como Guatemala. Pero sí sé que sí es parecido a un mercado. Y yo soy muy gritón. Entonces allí hago un escandalo. Que traigo de grito, “Ya están lo tacos, las tortas. ¡Sácale!” Entonces a la gente le llama la atención

ese escandalo que traigo. Y la música mexicana que ponemos para que el ambiente sea por completo. Y yo estoy a sus ordenes cuando gusten allí para que pueden ir a conocer Carnitas Shalom y La Pulga que hay mucho: mexicanos, hondureños, guatemaltecos, salvadoreños con sus pupusas. Todo hay allí en esa Pulga. Y toda atención de todos los dueños que somos allí.

[Then, that teacher saw some paisanitos, some Mexicans who just arrived; and they asked for water. Their poor eyes were on the food as if they had not eaten. I could tell because I understand and speak the same way. I asked. The paisano (mexican) say, "Well, I just don't have enough." And I could feel it, too. I don't help because of me, it's because if some of us helped others in this life, we really would, being American citizens, Guatemalans, Salvadorans. If everyone helped each other, it would all be so nice here. And the Flea Market on the ... Weekends ... if you could see the harmony among everyone. We sell. And the customers that come—they say among themselves: "We feel like we are in our country." We feel like we are in our country. And the American citizen who do us a favor by helping us there. We rent from them and everything. And among Americans who arrive. They communicate with (body language) faces and eyes. Sometimes we do not understand each other but with that, we see. And these clients that I helped, these American people have been coming back, three times. They come and I laugh because they arrive with the money in their hand, saying "do not give it to us anymore (without pay)." They buy it. Then it gives me such joy because they returned. And the \$15 or \$ 20 dollars, for us, that's a lot, a lot, a lot. And so that is how it is. As happens on a Sunday, they usually arrive at 3:30 or 4:30 we run out of meat. We are all finished, thank God. That is where the difficulty begins. Because we have to start cleaning, picking up. And I, in my case, at the beginning when my son came to help me - he is leaving because he came on a Visa a few months to visit his country after two years. Well, you have to clean that big copper pot. In Mexico there was a small taquero (taco seller) that went inside the pot to clean it barefoot. He got in because it is crazy the amount of work that goes into cleaning it. Because, as I said at the beginning of the interview, the cleaning is very meticulous. Then, at my age I get tired. Then, if a young man gets to do it - but let me tell you—you lose many pounds of weight because you have to scarp and scrap it. Then store the butter well. Well sealed. Everything. Everything and everything I bring back to the house again. On Friday is when I take everything. There in La Pulga there is surveillance on Saturday. And Sunday night, there is not because we don't leave anything. But

anyway, even if I had surveillance, I would still bring back the copper pot. I bring the head (mole), the pastor. Everything is taken to the van we have. Well, it's going to be move around; but it is in the back. My daughters go, my wife. Everyone. We are like a chicken coop going inside to the van. And when we open it; everything stinks. Really, an Uuff smells! But that is how it is. And we arrived on Sunday very tired. We arrive very tired. But, with a blessing, we make things right. And really if we all thanked all the good people who we have bumped into... Like the Flea Market owner. She has supported us a lot, a lot of us Latino. She cares about us. Look, she likes to bring music. She brings something to get people's attention and to help us advance. And that's why I think she's also blessed with her children because she's a very nice people. Very nice people that we stumbled upon here. If it were not for them that they help in that way, there would not be anyone who sold and none of us would have food to eat because it is cheap. You go to a restaurant and sometimes it is very expensive. Or sometimes you are afraid to enter because you do not speak English or because it can be expensive. And here one feels like they are in Mexico. I do not know if it's like that in Guatemala. But I do know that it does look like a market. And I'm very loud. Then I make a lot of scandal there. I shout, "They are the tacos, sandwiches. Come get them!" Then people are struck by the scandal I create. And the Mexican music that we put so that the atmosphere is completed. And I am ready to sereve you when you would like to become familiar with Carnitas Shalom and La Pulga that there are many: Mexicans, Hondurans, Guatemalans, Salvadorans with their pupusas. Everything is there in that Flea Market. And you have all the attention of all the owners there.]

[00:32:47]

**Sarah Fouts:** ¿Y qué mas? (A Fernando) ¿Tienes preguntas? [And what else? (To Fernando) Do you have any questions?]

**Fernando Lopez:** No, todo esta (risa). [No, everything is there (laughter).]

**Sarah Fouts:** Todo listo. [All set.]

**Jose Javier:** (risa) [(laughs)]

**Sarah Fouts:** Las salsas que las hacen son salsas específicas de México? De una parte especial? [What do you make the salsa out of? Is it specific from Mexico? Of a specific region?]

**Jose Javier:** No, es de México. Mira, esa sí se dedica mi mujer a hacer la salsa como te decía, ella es la que hace todo de la cocina. Pero la salsa, la salsa verde, salsa roja y pico de gallo que hacemos. Y la salsa verde es el chile, cebolla. Pero cada persona en México tiene diferente sazón. Es toda la misma verdura pero tienes la sazón para hacerlo. Entonces para las carnitas, para un taco. Siempre se dice que la salsa es muy importante. Es un casi 60% la salsa un 40% la carne. Entonces ese es el éxito de las salsas. Mi mujer y yo porque ese sazón que le dan los clientes. Nos piden que les vendamos hasta la bolsita con la salsa. Por picosa. Porque no mas es que te pique, es que tenga el sabor que te enchiles pero con un sabor y estas tu. Allí los cliente cuando yo los veo. Hasta me acerco con servilletas para reírme. Porque les digo, “Ya te acabaste la salsita de la mesa y estas escurre y escurre.” Y entonces, pues el moco, le cae al taco y le agarra un sabor bárbaro!

[No, it's from Mexico. Look, that salsa is the one my wife is dedicated in making. As I said, she is the one who does everything in the kitchen. But the salsa, the green salsa, red salsa and pico de gallo that we make. And the green salsa is the chile, onion. But every person in Mexico has a different flavor. They are all the same vegetables but you have to season them. Then for the carnitas, for a taco. It is always said that salsa is very important. It is an almost 60% salsa 40% meat. So that is why the salsas are so successful. My wife and I because it is the seasoning that we give our customers. They even ask us to sell them a bag with salsa. Because it is so spicy. Because it's not just that it stings you, it is that it has the flavor that will put your mouth on fire. There, when I see the customer, I even came up to them with napkins and laugh. Because I say to them, "You have finished all the salsa of the table and your noise is running, running. And then, the mucus, it falls onto the taco and it adds a brutal flavor.]

**Jose Javier:** (Risa) [(Laughter)]

**Frenando Lopez:** (Risa) [(Laughter)]



**Jose Javier:** Entonces eso también ... y eso es picante. Es un negocio que pique bien porque te van a consumir refresco. Te van a consumir agua. Entonces una rara parte que tiene que tener sazón la salsa. Y hay una salsa, la salsa roja que hacemos. La hace mi esposa especial para el taco de pastor. También es, igual, roja pero tiene otro saborcito para el taco de pastor. Que va el taco de pastor con su piñita. Entonces si tiene y hay para la carne asada, también, esa misma salsa verde, pero tiene un poco menos de picante para que le da otro sabor la carne. Y a las fajitas de pollo. Pero hay niños que llegan a comer que sí pica la salsa—pues, ¡sí tiene un sabor tan rico!—Como unos gotitas le echan para que sepa el sabor que tengo. Entre esto va la cebolla y el cilantro al taco pero sí hay que tener sazón, hasta para... se ve muy fácil. Es decir, yo echo todo a la licuadora y veo como hace me mujer todo y termino y no sale igual. No, tiene el mismo sabor. Las mismas empleadas que están con nosotros, me dice mi esposa, “cuando vayas a Salvador o a Honduras o de donde sean ellas, vamos hacer esto porque—que rico!” Y, pues, dice mi esposa “háganlo” porque uno dice, “No, ya lo sé hacer” Y le dice, “A ver, hágalo.” Ya no, porque no me sale igual? ¿Qué hago?” ¡Porque es el sazón! Es... que le da uno es Dios el que le da a uno el don que da. Porque yo veo en México los Albañiles los que hacen cazo en las casas. Y yo hace muchos años cuando conocí a mi esposa, mi suegro estaba haciendo su cazo y había un Albañil chaparrito chiquito, chiquito y yo decía, “condenado enanito.” Pues yo me subo dos botes de esos y yo veía que subía dos escaleritas y bajaba y subía. Yo lo intente a hacer y yo tenia veinticinco años me apuñado de fuerza, subí veinte escalones y me regrese porque no aguante el bote. Y él que tenia la mitad de chaparrito y tendría unos cuarenta años, el señor subió más de treinta escaleras. Entonces yo sé que es un don que Dios da. Ve un clavito y uno a veces dice, “va imponer el cemento” Y lo pone. Pero yo quiero ver como quizá hacer un día diez tabiques. Ponerlos de la misma figura y no me salieron. Entonces, los dones que Dios te da para todas esas cosas e igual mi mujer—las salas—tiene el don que Dios le dio para poder hacer esas salsas y el sabor tan rico que acompañan a mis carnitas. Y acompaña la pancita que en muchos lugares se llama menudo. Le llaman. El sazón para hacer el color que va allí. Que va con diferentes chiles. También mi mujer hace mole poblano que también es diferente. Semillas todo. Tiene—es un don eso—es un don que le da Dios para eso. Y gracias a Dios, lo tenemos y allí vivimos. Así que de allí vivimos. Y vivimos y comemos de allí. Porque entre semana —aunque

no—no creas si se me antojan los tacos de pastor pues me meto a la bodega y empiezo de todo. Las carnitas en el cazo chiquito que tengo los saco.

[Then that too ... and that's spicy. It is profitable that the food is spicy because then they are going to buy a soda. You are going to buy a water. Then it's weird because the salsa needs seasoning. And there is a salsa, the red salsa that we make. My wife makes it special for pastor taco. It is also, the same, red but with another taco al pastor flavor. We add pineapple flavor to taco al pastor. So then if you have and there is some from the roast also we use the same green salsa, but it has a little less spice to give it another meat flavor. And the chicken fajitas. But there are children who come to eat that the salsa and it spicy—well, “it taste so delicious!” They add few droplets to get to the taste I have. Among this you add the onion and the cilantro to the taco but it is necessary to have seasoning, until well ... it looks very easy. I mean to say, I throw everything to the blender and I see how the woman makes it; and when I am finished, it does not come out the same. No, it does not taste the same. The employees who are with us, tell my wife that when we go back to Salvador or Honduras or wherever they are, “let's do this because—it's delicious!” And so my wife tells them: Do it. They say, “I know how to do it.” And my wife tells them: Let's see you do it. (They respond): "t is not possible.... why does not it not look the same? What do I do?” Because it is the seasoning! It is ... what God gives everyone. It is the gift that God gives. Because I remember in Mexico the Albañiles who make copper pots in their houses. And many years ago when I met my wife, my father-in-law was using his copper pot and there was a small short person, a little chaparito. And I said, "damned little man. Well, I carried two of those buckets and I climbed two ladders and I went down and up.” I tried to do it and I was twenty-five years old and strong. I climbed the steps and I return because; but I cannot hold the buckets. And him, who was shorter person than me and who was in his forties, went up more than thirty stairs. Then I know it's a gift that God gives. One sees a nail stuck in a cement and says, "It is going to remain in the cement" And one leaves it. But I want to see how maybe one day I can make ten sections. Put them on the same figure and they did not come out. Then the gifts that God gives you for all those things and just like my wife--the rooms--has the gift that God gave her to make those salsas and the delicious flavor in my carnitas. And it accompanys the stomach (meat) which in many places is called menudo. It is called that. The seasoning makes the color that goes there. That goes with different chiles. Also my wife makes soft

poblano that is also different. Seeds and everything. She has—a gift—that is a gift from God. And thank God, we have it and make a living out of it. So we make a living out of it. And we live and eat from there. Because during the week - although - do not think that if I crave the pastor tacos you best believe I am going to the back and start from the beginning. The carnitas in the small copper pot I take out.]

[00:37:22]

**Fernando Lopez:** (Risa) [(Laughter)]

**Jose Javier:** Pero es el sabor que te da por lo menos que te ayuda para todo eso. Que... y el éxito que es eso. [But it's the taste that gives you at least that helps you for all that. What ... and how successful is that.]

**Sarah Fouts:** ¿Y el plato que vende mejor en Carnitas Shalom? [But it's the taste that gives you at least that helps you for all that. What ... and how successful is that.]

**Jose Javier:** Mira, específicamente viene—ya clientes vienen por cosas—yo podría decir, “Ay mis carnitas.” Vienen mucha gente por carnitas pero, ya, también hay gente viene por pancita, viene por fajitas, ya es mucho—tenemos un abanico grande de que llega gente. Hay gente que vienen. Unos clientes gorditos que vienen de un poblado cercas de Houma. Y esos gorditos se comen quince tacos de carnitas y son mucho porque —yo—el taco es grande. Y bastante carne le hecho. No ando con medias chinchas. Le hecho carne porque es mi paisano y yo me gustaría que a mi o a mi familia—un día que hijos tengan un problema que los atendieran igual. Entonces yo los atiando bien. Y quince tacos es mucho. Y allí esos clientes que viene me ponen cinco tacos, mi pancita, un de asada y uno de pollito. Entonces, otros le refinan. Otros que son delicaditos en su pancita o un pozole y dos tacos de carne o taco de pollito. Entonces ya son varias gentes que llegan tempranito, normalmente son la pancita que comen y uno o dos taquitos. Entonces, después de las nueve —empieza la mañana—ya empiezan a salir muy fuertes todos los tacos. Y gente que pide su pancita, su pozole, su mole de olla que también hace mi mujer. Que es como en México el caldo de res. Que es como en Hondureño, creo que le dicen. Que lleva verdura,

chayote, zanahoria, elote, el trozo de elote—como la mazorca (para estar mordiéndolo) y dos trozos de costilla. De res todo esto y un trozo de maciza. ¡Pero riquísimo! A las doce del día, once—Aunque caiga mucho calor es tan rico. Y es igual el sabor que le tiene que dar al caldo. Así. Y la salsa. Méntala. Entonces, un sudadero cuando se vende entre los pasillos—al abrazarse es un escurrimiento bárbaro—porque es un sudor bárbaro. Pero viene complementando todo lo que somos mexicanos y hermanos hondureños, guatemaltecos porque somos igual. Pegaditos. Entonces eso que allí nos encontramos todos y nos volteamos a ver como Dios nos hizo chaparritos, altotes, gordos, flacos, todo y nos vemos y allí es una sonrisa de todos. Cuando hay sonrisa—la tradición del fútbol—es que van a ese país. ¿y no tragan o no? O los que yo tengo empleados dicen pues pasaron por mí. O es que nos dicen, “es que me fue mal.” Otros muy bien, otros si los quiero. Pero allí en ese momento es una hermandad hermosa. Yo dos años que tengo allí nunca he visto que tengan un problema allí. Hay clientes que vienen con cervecita. “¿Y me puedo traer mi cervecita?” Y uno les dice que sí porque las carnitas con cervezas como que.... Como le digo el pulque o el tequila. Pero yo pulque o tequila no les permitiría porque sí es una alcohol. Entonces no puedo ante... Pero una cervecita es como cualquier restaurant les da permiso con su comida. Y entonces, se ve tan rico.

[Look, specifically they come—customers come for things—I could say, "Oh my carnitas." Many people come for carnitas but, already, there are also people come for stomach (tacos), come for fajitas; it's already a lot. We have a wide variety of why people come to us. There are people who come—fat customers from a village near Houma. And these chubby costumers eat fifteen carnitas tacos; and it is a lot because one taco is big. It has enough meat. I do not walk with any sneaky halves. I made them meaty because they are my paisanos (mexicans) and I would like my family or me - one day that my children have a problem that someone would care for them the same way. That is why I make them well. And fifteen tacos are a lot. And then are those customers that come I get five tacos, stomach (tacos), a roast and a chick. Then others refine you. Others that are delicate in their stomach (meat) or a pozole and two tacos of meat or chicken taco. Then there are several people that arrive early, usually are the stomach (meat); and eat one or two taquitos. Then, after nine o'clock-the morning begins- we sell a lot of tacos. And people ask for stomach (meat), their pozole, their mole that my wife also does in a pot. In Mexico it is known as beef broth. Which is like in Honduran, I think that is what they say. It has

vegetables, chayote, carrots, corn, the piece of corn-like the cob (to be biting) and pieces of rib. All this is beef and a piece of maciza. But, oh how delicious it is! At twelve o'clock in the morning, eleven-Although it is very hot, it is still very delicious. And it is the same flavor on the broth. So. And the salsa. Add it. Then, the sweating continues when we are selling through small pathways. When we hug we have a brutal amount of sweat running down our bodies. But it adds to the fact that we are Mexican and Honduran brothers, Guatemalans because we are all equal. Stuck to one another. Then that's where we all meet and we can see how God made us short people, tall, fat, skinny, everything and we see each other. And there is a smile from all of us. When there is a smile in the soccer tradition where they cheer for this country; and do they eat or not? Or those that I have employees say they went through me. Or that is what we are told, "something went wrong." Others very well, others I like. But at that time there is a beautiful brotherhood. In the two years I've never seen them have a problem. There are customers that come with their own beer and ask. "And can I have my beer?" And I say yes because the carnitas with beers with that .... like the pulque or the tequila. But the pulque or tequila would not be allowed because it is an alcohol. Then I cannot... But a beer is like in any restaurant that gives them permission with their food. And then, it looks so delicious.

]

[00:40:30]

**Jose Javier:** Hay una familia que tengo que—¡ojala si los ven, no los vayan a balconearlo!

[There is a family that I have to-if they see them, they will not balconearlo!]

**Fernando Lopez:** No.

**Jose Javier:** El matrimonio y el pequeño y ella con el caguama y el esposo con la caguama. La caguama es una cerveza grande y comen su taco y se la meten. Y verás ¡Que tan sabroso sabe!

[The married couple and the little one and she had a caguama and the husband with a caguama.

The caguama is a big beer and they eat their taco and they drink it. And you will see how tasty it tastes!]

**Fernando Lopez:** (Risa) [(Laughter)]

**Jose Javier:** Que yo lo hacia en México y ya hace años que yo no puedo aquí. Y pero, ese es nuestra naturaleza del mexicano y los hermanos guatemaltecos, hondureños que se unen en los momentos tan bonitos. Le digo, en la cocina tenemos Salvadoreña que ayuda a mi mujer que hace tortillas. La hondureña que hace tortillas. Otra que también ayudaba en la cocina—guatemalteca. Todos nos unimos tan bonito. Como tendría que hacer. Tendría que hacer la vida de ayudarnos todos. Y todo mundo saldría. En este país que le dan la oportunidad a todo quien llega. Yo estoy seguro que si se uniera todo—todos saldríamos. Todos adelante. Y el país seria bien porque sabe porque tenemos que pagar nuestros impuestos. Todo mundo saldría competente. Todos. Pero mientras—pues hay que seguir—como le digo a mis hijas, hay que seguir nuestra piedrita. Sí añoramos a nuestro México. Añorar porque es nuestro país. Es todo. Entonces, tenemos otras formas de vivir aquí. Pero sí añorar a su México, sí lo añora uno.

[That I did it in Mexico; and it has been years I can not do the same here. But that is the nature of the Mexican and the Guatemalan brothers, Hondurans, who join in the beautiful moments. I tell you, in the kitchen we have a Salvadoran who helps my wife making tortillas. A Honduran who makes tortillas. Another one that also helped in Guatemalan cuisine. We are all very close. As it should be. Live should be about everyone helping each other. And everyone would succeed. In this country they gave us all the opportunity when we arrived. I am sure that if we all united, we would all succeed. Process. And this country would be good because it knows that we have to pay our taxes. Everyone would be competent. Everybody. But in the meantime--we must continue—like I tell to my daughters, we must continue putting our pebble. Yes we miss our Mexico. Longing it because it is our country. It's everything for us. So we have other ways of making a living here. But I do long for Mexico, I do miss it.]

**Fernando Lopez:** Claro. [Of course.]

**Sarah Fouts:** Sí. ¿Otra pregunta? [Yes. Any other questions?]

**Fernando Lopez:** No. Tal vez, ¿Qué es lo que... creo que ya lo dijo un poquito... pero tal vez para cerrar. ¿Qué es lo que usted espera transmitir a la gente con su comida? [No. Maybe, what ... I think you already spoke a little about it ... but maybe to conclude. What do you expect to convey to people with their food?]

**Jose Javier:** Mire, lo yo le quiero transmitir a la gente es de que—a donde tu llegues, a donde tu vayas—primero tienes que estar agradecido a toda la gente que te ayuda, que te apoya. Entonces tu siempre hazlo. Si tu sabes comida, seas para lo que tu tengas el don que Dios te dio, dar a la gente, sin esperar nada en cambio. Así ayudar a la gente, no creas que vas a dar gratis y quedarte sin tener tu porque lo tienes que hacer. Pero siempre hay un porcentaje alto que puedes ayudar a la gente. Nosotros nuestra comida—le damos a la gente lo que necesita—sea al mexicano. Ese mole, esas carnitas que a mi, la verdad, es que el cliente a mi me dice, “En verdad, me sentí en mi México. Mi sentí como en los”—en México hay esos que se llaman los tianguis que son mercados rodantes. Me dicen, “parece que yo me sentí en mi mercado cuando yo iba comer. Así me sentí. Paisano, tengo quince años aquí.” Otros dieciocho, otros diez, otros cinco. Entonces, esa alegría que me dan. Igual a mi esposa, “Oiga, que rico caldo. ¡Esas salsas están bárbaras!” Y todo te dicen, “Y todo hago allá en mi México.” O gente Hondureña que paso por México—y comió—te dicen “En mi Honduras, en Guatemala hay mercados como aquí usted. Que lo oigo gritar y todo. Y la comida que tiene. Y los precios. Y que tratan a todos igual. Así. Vengan enlodados, vengan feos, sucios.” Todo mundo se sienta y les muestro adentro la comida—a veces a ser diez mesas—a veces tenemos tanta gente. Pongo en una mesa viene una persona, voy y le pido, “¿me das permiso de que te puedas sentar?” En una mesa a veces hay alrededor guatemalteco y hondureño y comiendo de la misma mesa. Entonces esa comida hace para algo que salen platicando. Cuando ya terminan de comer—que a veces tengo decirles, “oigan falta otro para que se sienta. No nos dan permiso.” Pero ya terminan platicando de sus países de lo cuando llegaron ellos. Entonces la comida hizo algo que es tan alegre, que se van tan... Que si algún día se vuelven a ver y se van ayudar. O en el trabajo. ¿Tu que haces? Carpintería, balnearia. Oh, pues, yo te paso esta chamba. Porque así ha pasado. Así ha pasado. De repente ya los veo llegar. Y me dicen, “Oiga yo con usted me sentó con ese, yo no quería—y hasta veces dicen groserías—dicen, “este gúey” me dicen, “Ya me hice amistad.

[Look, what I want to convey to people is that-wherever you arrive, wherever you go, you first have to be grateful to all the people who helped you, whoever supported you. Then just always do that. If you know food, if that is the gift that God gave you, share it with people without expecting anything in return. So help people, do not think you're going to give away everything for free and without your share just because you have to do it. But there is always a high percentage that you can give back to people. We eat our food-we give people what they need—whether they are Mexican or not. That mole, those carnitas that truthful I am told by my clients, "I really felt like I was in my Mexico. I felt like in the"—Mexico has a spot called the tianguis which is a traveling market. They tell me, "I felt like I was in my market when I use to go to eat. That's how I felt. Paisano, I have been here for fifteen years." Another (paisano) eighteen, another (paisano) ten, another (paisano) five. So, that is the joy that they give me. Just like my wife, "Hey, what a great broth. Those salsas are brutal!" And they tell you everything. "And I do everything there in Mexico." Or Honduran people who passed through Mexico and tried the food say, "In my Honduras, in Guatemala there are markets like here. I hear you yell and everything. And the food you have. And the prices. And you treat everyone the same. So come muddy, come ugly, dirty." Everyone sits down and I show them the meal inside—sometimes it's ten tables—sometimes we have so many people. At the table when a new person comes, I go and I ask, "Can I have your permission to sit this other person?" At a table there are sometimes Guatemalan and Honduran eating from the same table. That is what the food does, that they all come out talking. When they are finished eating which I sometimes have to say to them, "I hear another one to feel. They do not give us permission. But then they end up talking about their countries; and about when they arrived. The food made something cheerful happen, when they go out ... if someday they will see each other and they will help each other. Or at work. "What are you doing?" Carpentry, bathing. Oh, well, I'll give you this job. Because that's what happens. This has happened. Suddenly I see them coming. And they say to me, "Listen to me! You sat with that, I did not want to - and sometimes they curse - they say," this guey (dude)." Then they tell me, "We became friends."]

**Fernando Lopez:** (risa) [(Laughter)]

[00:44:36]



**Jose Javier:** Y es un hondureño con un mexicano. O el mexicano con un guatemalteco. Entonces, eso es que ha hecho nuestra comida. Pues, eso tan bonito. Y a nosotros eso nos llena de alegría. Que podamos ayudar a tanta... Y ahora sales a la calle y ya te dicen, “usted es Shalom.” Les llama la atención en un lugar que estamos lejos –y pero siempre con el apoyo de esta señora que ayuda también, sin saber. Porque nosotros llegamos allí sin conocerla. Con poco ingles de mis hijas, de mi mujer. Y así fui haciéndolo y ella nos iba apoyando en un lugar así chiquito. Y ella veía que no teníamos como salir adelante y nos ponía una mesa, nos ponía esto. Venía y nos regalaba una cortina. Y que pónganle aquí. Y sigue lo mismo que nos paso. Pues, así fue el apoyo. Y no nomas es para nosotros, a todos lo que están en La Pulga. Ella no ve si uno es grande o es chiquito. A todos nos ayuda esa señora. Entonces, yo siempre que abrimos los viernes que nos ponemos a orar mi familia y yo—pedimos por esa señora que nos siga bendiciendo—porque nosotros no sé, que tiempo estaremos en La Pulga. Pero la gente que llega siempre apoya y ayuda. Acaban de poner unos baños. Bien sabe la persona que estamos en este país trabajando y echándole ganas. Ella piensa. Entonces, las comidas—porque le voy a repetir—ya van americanos a comer. Y ellos mismos pasan la voz y vienen cada domingo. Nosotros tenemos. Empezamos con cero. En dos años ya tenemos como 15 o 17% de americanos que van a comer. Y La Pulga es lejos. Y a La Pulga no le gusta al americano porque esta llena de tierra, polvo, y cuando lleve pues son charcos. Es de madera. No es un restauran que esta con manera de entrar. Es de madera y el calor es fuertísimo. Pero ya llegan por la calidad de la comida. Y así poco a poco, estoy seguro que La Pulga va a empezar a oír a grandes rasgos. Y cosa de que yo—me alarma un poquito—no me anuncio en el periódico ni en las revistas ni en radio. No me anuncio en nada. La mejor puesta a mi me lo dijo el pastor de la iglesia donde nosotros llegamos hace dos años. Se llama Emanuel el pastor allí. Me dijo, “la mejor comunicación aquí—como en Cuba. Él es cubano—decía es el blah, blah, blah. Que le pasan, le pasan. Yo ya aquí comí de aquí, aquí.” Y yo haciendo caso. Así fue. No he gastado un centavo en periódico ni en nada. Y así platicando, van pasándose la voz porque, pues, la buena calidad, la forma que atendemos también al cliente. Nunca se va el cliente enojado. Y miran que a veces se tardan porque están muchos platillos que se tienen que sacar. Entonces tardamos un poco por cliente. Siempre. Porque se tiene que ver que hacemos. Que le damos el caldito. Y a veces cuando el cliente ya esta mucho yo voy y le digo mira, “un taco te cobro ... dos te cobro y uno no. Pero no te me

desesperes.” Y entonces, él al final me paga todo. Pero se va contento porque esta uno platicando con él. Entonces mi comida y la de mi esposa y mis hijas y mi hijo ha sido para poder conjuntarnos en un país lejos de nosotros que eso. Venimos a luchar y cuando termina el día, te sientas y dices: “Pues, hice algo bueno. Hice algo bueno para este país.”

[And it is Honduran with a Mexican. Or a Mexican with a Guatemalan. So that's what our food has done. Well, such a good thing. And it fills us with joy. That we can help so much ... And when I go out they tell me, "you are Shalom." A place that is so far away draws their attention. And because of –always with the support of this lady who helps without knowing that. Because we got there without knowing her. With my little English from my daughters, from my wife, she supported us in our small location. And she saw that we did not have the resources to get ahead; and she put a table. Telling us where to put it. She gave us a curtain. And she put it there. And we try to follow her example and do the same thing. Well, the was how her support helped us. And not only is it for us, it is for everyone at La Pulga. She does not see if one is big or small. This lady helps us all. So, whenever we open on Fridays, my family and I pray for this lady. We pray for her and that we continue to receive blessing because we do not know, how long we will be in La Pulga. But the people who arrive here always support and help. They just added some bathrooms. Well, the people here know that we are in this country to work and to put a lot of effort. She thinks. Then, as far as the meals, like I said Americans are now going to eat there. And they themselves spread the word and come back every Sunday. We have. We started with zero. In two years we already have 15 or 17% Americans who are going to eat. And The Flea Market is far. And Americans do not like the Flea Market because it is full of dirt, dust; and when it rains, then there are puddles. It is made out of wood. It is not a restaurant that has an entrance. It is made out of wood and the heat is very strong. But they show up for the quality of the food. And so, little by little, I'm sure La Pulga is going to start hearing big news. And I am a little surprised that I do not advertise in the newspaper, in the magazines, nor on the radio. I don't advertise anywhere. The pastor of the church where we arrived two years ago told about the best method. The name of the pastor theres is Emanuel. He told me, "the best communication is like we do in Cuba.” He is Cuban. He said, “it is the blah, blah, blah. What one spread to this person, that person spread to that other person. I ate here from here, here." And I paid attention. That's how it went. I have not spent a dime on a newspaper or anything. And through word of

mouth they are passing along the message because of the good quality and the way that we also serve the customer. A customer has never left mad. And look, sometimes we take long in serving them because there are many orders that have to be taken out. So we take our time with each customer. Always. Because you have to see what we do. We give them soup. And sometimes when I see that customer has been waiting for a while, I say “look, I will charge you a taco... I will charge you two and give you one. But do not get frustrated with me. "And at the end, they end up paying me for everything. But they are happy because I was checking in on them. My food, my wife’s food, and my daughters’ and my son’s food has united us in a country far from ours. We came to fight (for opportunities) and at the end of the day, you sit down and say, "Well, I did something good. I did something good for this country."]

**Sarah Fouts:** Bueno, voy a grabar como quince segundos, como el silencio. Solamente del ambiente. ¿Esta bien? [Well, I'm going to record like fifteen seconds of silence. Only the environment. Is that okay?]

**Jose Javier:** Esta bien. [It's okay.]

**Sarah Fouts:** Eso es todo. Perfecto. Eso es mas fácil para usar. [That's it. Perfect. That is easier to use.]

**Fernando Lopez:** Estuvo muy muy... [It was very very ...]

**Sarah Fouts:** Excelente. Sí. Y la parte del cazo de cobre. [Excellent. Yes. And the part with the copper pot.]

**Fernando Lopez:** (risa) [Laughter]