

**Ivan Cortez Castillo  
Antojitos Garibaldi  
Westbank Pulga, Harvey, LA**

\*\*\*

Date: June 5, 2017

Location: Mr. Castillo's Home

Interviewers: Sarah Fouts and Fernando Lopez

Transcription: Maria Karen Lopez Torres

Translation: Carolina Ramirez

Length: Forty-eight minutes

Project: La Pulga

**Sarah Fouts:** Voy a grabar, voy a comenzar con... grabando el silencio al principio. [I'm going to record, I'm going to start with ... recording the silence at the beginning.]

(pausa) [(pause)]

**Sarah Fouts:** Hoy es el cinco de junio 2017 y estamos aquí con Sara Fouts, Ferndando Lopez y Ivan Corte... [Today is June 5, 2017 and we are here with Sarah Fouts, Ferndando Lopez and Ivan Corte ...]

**Ivan Cortez Castillo:** Cortez

**Sarah Fouts:** Y estamos en Maringouin, Louisiana. ¿Y si tu puedes decir tu nombre y donde trabajas? [And we're in Maringouin, Louisiana. And if you can say your name and where you work?]

**Ivan Cortez Castillo:** ¿Yo, trabajo actualmente? [Where I recently work?]

**Ivan Cortez Castillo:** ¿El de mi negocio o el otro, el de todos los días? [My business or the other, the one I work every day?]

**Sarah Fouts:** Como tu nombre y en que trabajas. [Like your name and where you work.]

**Ivan Cortez Castillo:** Mi nombre es Iván Castillo, soy originario de Veracruz, México, el lugar se llama Potrero, Veracruz. Nosotros siempre decimos Corrida, porque es poco conocido el lugar pero sí es Portero, Veracruz. Y actualmente mi labor es como cocinero. Soy cocinero. Sí. [My name is Iván Castillo, I am originally from Veracruz, Mexico, the place is called Potrero, Veracruz. We always say Corrida, because it is a not well known place but it is Portero, Veracruz. And currently my job is as a cook. I am a chef. Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y en que fecha naciste? ¿Y donde? [And on what date were you born? And where?]

**Ivan Cortez Castillo:** Nací el dos de enero de 1981 en la congregación general Medellín, Potrero, Veracruz, municipio de Atoyac. [I was born on January 2, 1981 in the general congregation of Medellín, Potrero, Veracruz, municipality of Atoyac.]

**Sarah Fouts:** ¿Y tu familia es de Veracruz también o vienen de México? [And your family is from Veracruz also or from Mexico?]

**Ivan Cortez Castillo:** Toda mi familia es de allí. Del mismo municipio. Tanto como mi papa como mi madre y este toda mi familia radica allí. Si. [My whole family is from there. From the same municipality. Dad and my mother, my whole family lives there. Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y por cuanto tiempo haz vivido en los Estados Unidos y cuando llegaste aquí? [And how long have you lived in the United States and when did you get here?]

**Ivan Cortez Castillo:** Va, en los Estados Unidos tengo aproximadamente como catorce años de estar aquí en el país. Este... Estuve viviendo un tiempo, que fue como cinco años en el estado de Alabama. Dothan, Alabama estuve. Y de allí radique para acá. Desde que fue el huracán Katrina. Me mude de allí para vivir aquí en Nuevo Orleans, lo cual estoy aquí desde entonces estoy aquí. [In the United States, I have been in this country for about fourteen years. I have been living here for a while, in the state of Alabama for about five years. I was in Dothan, Alabama. And from there to here. Since Hurricane Katrina. I moved from there to live here in New Orleans, which I've been here ever since.]

[00:02:13]

**Sarah Fouts:** ¿Y tú si puedes? Recién abriste El Garibaldi, y tu puedes explicar poco sobre Garibaldi? y ¿qué es? Y sí, ¿cómo llegaste abrir un restaurante así? [What if you can? You just opened El Garibaldi, can you explain a little about Garibaldi? and what it is? And yes, how did you get to open a restaurant like that?]

**Ivan Cortez Castillo:** Bueno, Garibaldi este... antes que nada, nosotros siempre hemos tenido la idea de tener un negocio de cocina. He trabajado en varios restaurantes de comida latina. Como ya dije la vez pasada en otra grabación que cuando yo llegue aquí lo que fue a Luisiana para mi fue un poco difícil conseguir un trabajo como cocinero ya que por lo que lo regular me pedían lo que era de centro americana. Lo cual yo lo que yo mas laboraba era la comida mexicana. Fui aprendiendo a base de amistades que tengo de varios lugares de Centroamérica. Ellos me enseñaban las recetas que son de Centroamérica. Entonces fue cuando yo comencé a trabajar en varios lugares aquí de comercio latino y empecé a trabajar cocinando lo que era la comida centroamericana. Pero nunca deje de hacer lo que era la comida Mexicana, verdad. Entonces de allí yo ya tenía una idea que yo quería poner mi propio negocio. Pero porque ese siempre ha sido nuestro sueño. Hace tres años, hace dos años yo me junte con mi pareja y todo y como que los dos tenemos los mismos sueños de cómo salir adelante, es el comercio lo que a nosotros nos gusta hacer. Entonces fue cuando se nos dio la oportunidad. Nosotros quisimos abrirlo en la Pulga, una Pulga que esta mas antes debajo de los puentes. Queríamos abrirlo allí. Claro nunca... no lo pudimos hacer porque el problema de lo económico, verdad. El dinero, a veces la falta de tiempo de trabajo, y por alguna otra razón no lo hacíamos. Hasta hace unos meses que ... por medio de un amigo nos dijo "que hay una Flea market nueva, ¿no te interesaría?" me dice. Le digo, "sí." Yo fui , acudimos, pedimos información y todo y gracias a eso nos dio la oportunidad de poder poner nuestro establecimiento allí en la nueva Pulga que esta en la salida 6B. Allí hemos empezado. La idea de nosotros es meter lo que es la comida mexicana casera.

[Well, Garibaldi, well ... first of all, we have always had the idea of having a kitchen business. I have worked in several Latin food restaurants. As I said the last time in another recording, that when I arrived here, to Louisiana, for me was a little difficult to get a job as a cook since I regularly asked me for Central American (food). What I worked with the most was Mexican food. I learned based on friendships that I have from various places in Central America. They taught me Central American recipes. That's when I started working in various places here in the Latin (food) commerce and I started to work cooking what was Central American food. But never stop doing what Mexican food was, right. Then from there I already had an idea that I wanted to start my own business. But because that has always been our dream. Three years ago, two years ago I met with my partner and everything and as we both have the same dreams of

how to get ahead, it is the trade that we like to do. That's when we were given the opportunity. We wanted to open it in the Pulga, the flea market that used to be under the bridges. We wanted to open it there. Sure never ... we could not have done it because of the economic barrier, right? Money, sometimes lack of working time, and for some other reason we did not. Until a few months ago ... through a friend told us "there is a new flea market, would you be interested in it?" He told me. I said, "Yes." I went, we went, we asked for information and everything and thanks to that we were able to put our establishment there in the new Pulga that is off exit 6B. There we started. Our idea is to stick with homemade Mexican food.]

[00:04:14]

No TexMex. Aquí por lo regular hay mucho restaurante Mexicano donde manejan lo que es lo TexMex, que es la chimichanga, el burrito y todo. Pero en realidad no son recetas cien porciento caseras mexicanas son recetas TexMex. ¿Me entiendes? Porque a muchos productos naturales que son las recetas de México que hoy en día ya no se llevan a cabo. Están perdiendo nuestra historia, lo que es nuestra historia de la comida Mexicana. Se ha ido perdiendo. Entonces la idea de nosotros es esa. La comida de Garibaldi es un cincuenta porciento de recetas son mías y un cincuenta porciento de las recetas son de mi pareja. En recetas de familia, recetas de los abuelos, de los tíos. Trabajamos de la manera que hoy en día ya no se trabaja. Por decirlo así, nosotros vendemos un plato que se llama los guaraches, los cuales nosotros... algunas personas... dicen: "nosotros nos comemos las tortilla sola." Nosotros solo haces comida con guaraches. Nosotros hemos hecho una diferencia allí. La tortilla va rellena, va rellena con frijolitos con rajas de aguacate y chile seco. Eso es muy típico en nuestro país. Algunas personas dicen, "No en Veracruz es diferente y Oaxaca es otro. Sí es lo que también tratamos de hablar muchas veces con los clientes. De que cada estado de México tiene sus propias recetas, no todos los estados trabajan de la misma manera. Digamos por ejemplo el mole poblano. El mole poblano es muy típico y muy conocido en nuestro país. Pero el mole poblano, en Puebla, tiene su propio mole. Veracruz tiene otro tipo de mole. Oaxaca tiene otro tipo de mole. Entonces, me entiendes, entonces es lo que tratamos de llevarle a la gente. Tal vez no logremos tener las recetas de cada estado. Pero la idea si es por lo menos llevarles un antojito que extrañan de lo

que es dentro de su país. Me entiendes, lo que es México. Porque soy mexicano, mi pareja también es mexicano y estamos haciendo eso. Como te digo, estamos tratando de trabajar las recetas que antes hacían. Entonces la idea no es vender lo típico por acá, que nachos, que burritos, quesadillas. Nosotros tratamos de hacer algo mas adentro de lo que es la cocina casera mexicana. Como de ves en cuando, un adobito con costillas de puerco, unos frijolitos servidos negros, su arrocito. O sea eso, como lo que tu extrañas de la casa de tu mama. De que tu vas a tu casa y nunca falta la olla de barro con sus frijolitos en el fogón en la estufa.

[No TexMex. Here, there is usually a Mexican restaurant where TexMex is made, such as a chimichanga, burrito and all. But in fact their recipes are not one hundred percent Mexican homemade food, the recipes are TexMex recipes. You understand me? Because to many natural products that are needs for the Mexican recipes are not produced nowadays. They are losing our history, our Mexican food history. It has been lost. So that is our idea. The food in Garibaldi is fifty percent from my recipes and fifty percent from my partner's recipes. My family's recipes: recipes from grandparents, uncles. We work the way most do not work today. We sell a dish called the guaraches, which we ... some people ... say: "we eat the tortillas alone." We only make food with guaraches. We have made a difference there. The tortilla is stuffed, filled with beans with slices of avocado and dry chile. That is very typical in our country. Some people say, "In Veracruz it is different and Oaxaca there is another". That is what we also try to tell our customers many times. That every state in Mexico has its own recipes, not all states prepare (food) the same way. Let's say for example the mole poblano. The mole poblano is very typical and very well known in our country. But the mole poblano, in Puebla, has its own mole. Veracruz has another type of mole. Oaxaca has another type of mole. Then, do you understand me? That's what we're trying to give people. We may not be able to have the recipes from each state. But the idea is to at least satisfy the cravings that they miss from their country. You understand me? Like in Mexico. Because I am Mexican, my partner is also Mexican and we are doing that. Like I say, we are trying to work the old recipes. The idea is not to sell the traditional dish here, like nachos, that burritos, quesadillas. We try to do something more like Mexican home cooking. Like every now and then, an adobite with pork ribs, some black bean served with its rice. I mean, like what you miss from your mom's house. When you go to your house and the clay pot with your beans on the stove is never missing there.]

[00:06:40]

Porque la verdad, yo vengo de una familia humilde, igual que mi pareja. Venimos de un familia humilde donde si tenemos un fogón de madera con nuestras... y vamos al monte a buscar leña, verdad, para cocinar los frijolitos, para las tortillas. Y tu vieras que rico es comer esas tortillas en leña. Pero desgraciadamente en este país no podemos hacer eso. Porque aquí, ustedes saben, hay muchas columnas de gas de bajo de la tierra, puede provocar una explosión. Pero bueno tenemos la oportunidad, tenemos las estufas y tal vez no tengamos ningún sazón con la leña pero tratamos de darles el sazón que la gente quiere, verdad? Entonces dentro de los que el Garibaldi el menú de Garibaldi es llevar a cabo todos los platillos mexicanos que son reconocidos, pero dentro de la población casera, ¿me entiendes? No son platos que han salido como para exposiciones y eso. No, lo que la gente humilde, comemos. Lo que a todos nos gusta comer. Como te digo, una costillita de puerco en salsa verde, que un molito, un caldo rojo con papitas y chayotes. Que si el cliente llega y me dice, "fíjate que quiero unos nopalitos asados, nomas con la pura tortilla o un huevo, nopales con huevos. Esa es la idea de Garibaldi, ¿me entiendes? Tocar el corazón de la gente. Nosotros trabajamos con productos naturales. No metemos cosas artificiales, no manejamos la chuleta a mi no me gusta la chuleta. Nosotros trabajamos mas los productos que si yo quiero el consume el menudo se mire bien rojo, bien rico pero no quiero quedarme con ese tinte, esa pintura, en los labios y todo. Entonces, nosotros hacemos lo que es el chile guajillo. Nos sale un poquito carito pero vale la pena. Vale la pena y también vale la pena que el cliente se vaya contento. Que diga, "gaste pero comí bien." Y así pienso que los precios no están, no están tan caros. Tenemos de Veracruz las picaditas de Veracruz. Es una tortilla pellizcada con salsita, tostada y cebolla. Y el cliente quiere. Como te digo en mi casa, pobre casa en México. Esta vez no había para la carne, entonces es una tortillita, un picadito y un huevo hervido. Y eso, yo creo, es lo rico que a mucha gente nos gusta. Hay mucha gente hispana que dice, "Ay no que el huevo hervido, que al rato voy andar mal del estomago." Pero mentira. O sea, porque aquí no lo ha comido y eso rico, es rico, es rico. No me van a mentir. Entonces lo que tenemos, son empanadas con chorizo, con papa. Porque es lo mas típico cuando uno es humilde, de papitas o de frijolitos, ¿verdad? Hay para todos los gustos. ¿Me entiendes? Allí nadie se va ir con las ganas que diga, "Ay yo iba por unas empanaditas de frijol pero me dio pena pedirlas." No señora con nosotros... allí no hay pena. Se puede decir que el

cliente es el que manda. El cliente es el que manda. ¿Sí me entiende? Si me dice que la comida no tiene sabor, a mi no me va molestar. Al contrario, yo les dio las gracias porque los buenos comentarios hacen mejor persona y un mejor negocio. Entonces, esa es la idea. El nombre de Garibaldi. ¿Cómo fue que surgió el nombre Garibaldi?

[Because the truth, I come from a humble family, just like my partner. We come from a humble family where we did have a wood stove with ours ... and we would go to the forest to look for wood, right? To cook the beans for the tortillas. And you would taste how delicious it is to eat those tortillas from the firewood. But unfortunately in this country we can not do that. Because here, you know, there are many columns of low gas inside the earth that can cause an explosion. But we have the opportunity, we have the stoves and maybe we do not have the same firewood seasoning but we try to give a seasoning that the people want, right? Then inside the Garibaldi menu is to have all the Mexican dishes that are recognized, but within the home population, do you understand me? They are not dishes that have come out for exhibitions and all that. No, it is what humble people, we eat. What we all like to eat. As I say, a rack of pork in green sauce, a mole, a red soup with chips and chayotes. That if the client arrives and says, "look, I want some roasted nopalitos, only, with the tortilla or an egg, nopales with eggs." That's the idea of Garibaldi, do you understand me? To touch the heart of the people. We work with natural products. We do not put artificial things, we do not handle the pork chop I do not like the pork chop. We work more the products that if consumed they often look very red, very delicious. But I do not want that dye, that paint, on the lips to stay on. So, what we use is the guajillo chile. It is a little expensive but it is worth it. It's worth it and it's also worth it for the customer to leave happy. They say, "I spent money but I ate well." And so I think prices are not, they are not so expensive. We have from Veracruz the picaditas. It is a tortilla with salsa, toast, and onion. And the customer wants it. As I tell you, my poor house in Mexico. At that time there was no meat, so then a tortilla, minced meat, and a boiled egg. And that, I believe, is the delicious (flavor) that many people like. There are a lot of Hispanic people who say, "Oh, not that boiled egg, I'm going to get sick in my stomach a while." But that is a lie because they have not eaten it here and its delicious, it is delicious, it is delicious. They will not lie to me. Well then what we have, are empanadas with chorizo, with potato. Because it's the most traditional thing when you're humble, with chips or beans, right? There is something for everyone. You understand me? Here nobody

will go away saying, "Oh I went for some bean patties but I felt bad asking for them." No ma'am not with us ... there is no shame. You can say that the customer is the boss. The customer is the boss. Do you understand me? If you tell me that the food has no flavor, I will not be bothered. On the contrary, I am thankful because good comments make a person better and a better business. So that's the idea. The name of Garibaldi. How did the name Garibaldi come about?]

[00:09:30]

Ahorita estamos trabajando apenas lo que es la decoración, ¿me entiendes? No hemos terminado de decorar porque nos ponen, nos han dicho que posiblemente nos mueven a otro lado. Entonces, estamos temporalmente en este lugar. Probablemente nos movemos a otro lugar. Pero la idea de nosotros es decorar el negocio estilo como una cabañita, no se. Algo así, que tenga cositas mexicanas. Los clientes han ido porque la decoración, no la tiene el negocio. No la hemos hecho nosotros. Los clientes... una clienta fue, llevo unas cositas de papel china que hizo para colgar y las puso. Otro cliente llevo sobreros y así. Entonces, como que es ... lo queremos hacer de esa manera. Que sea algo típico que la gente lo arregle como la gente quiera, ¿me entiende? Si alguien por allí tiene algún teléfono público que tenían por allí en las calles botado por allí, pónganlo allí, porque siempre es bonito tener un recuerdo de nuestro país. Si a alguien se le ocurre que quiere pintar el mapa de México, que se yo, adelante. Es una oportunidad para todos porque es que... queremos tener un granito de lo que es nuestro bello México. ¿Me entiendes? De lo que es nuestra cultura, lo que es nuestra tradición. Estamos haciendo una diferencia de salsas que estamos haciendo. Claro, no las podemos meter todas de un solo... te repito otra vez, el negocio está empezando. Hay veces que se vende, hay veces que no se vende mucho. Entonces, día a día vamos cambiando el tipo de recetas, en cuestiones de salsas. Y en cuestiones de producto para la gente, siempre va ser lo mismo, manejamos que sea cien porciento mexicano, que es el queso Oaxaca y el queso Monterrey. Esos son los quesos que usamos nosotros y para lo pronto eso no lo vamos a cambiar. Como en otros negocios que empiezan con un queso y pues después están ofreciendo lo más baratito y después lo cambiaron. Nosotros no, nos vamos a seguir a pie como hemos empezado. Y sí cuando tengamos, tal vez, un día también vamos a intentar ejotes con huevo, o para tener nopales con huevo. Pues, son un poco de todo. O enchiladas, empanadas, tostadas, gorditas, tortas. Esta semana tuvimos como es

caldo de marisco. Vamos a tener mole verde, vamos a tener adobo, vamos a tener pipián. O sea son muchos los platillos, muchas las ideas que tenemos de lo que es la comida. Si el día de mañana viene un cliente y me dice, "Ivan, y fíjate que yo quiero comer un bistec con salsa roja." Se la va hacer. Claro no al momento, porque se tiene que preparar pero sí se les va a hacer, ¿me entiendes? Va a haber el momento que se va poder hacer todo eso. Y esa es la idea de Garibaldi.

[Right now we are just working with the decoration, do you understand me? We have not finished decorating it because they put us, they have told us that they will possibly move us to another side. So, we are temporarily in this place. We probably will move to another place. But our idea is to decorate the business in the style of a little cottage, I do not know. Something like that, to have Mexican things. Customers have gone because of the decorations, the business doesn't have any. We have not done them. The customers ... a customer came and brought some tissue paper things to hang them up and put them on. Another customer brought Mexican hats and so on. Then, as it is ... we want to do it that way. Let it be a tradition for people to fix it as they want, do you understand me? If someone over there has a public telephone that they had out there in the streets, thrown out there, put it there, because it is always nice to have a memory of our country. If someone thinks that he or she wants to paint the map of Mexico, go ahead. It is an opportunity for all because it is that ... we want to have a small piece of our beautiful Mexico. You understand me? From what is our culture, what are our traditions. We are making a difference in the sauces that we are making. Of course, we can not put them all in one ... I repeat again, the business is starting. There are times when it is sold, sometimes there is not much sold. Then, day by day we are changing the type of recipes, in types of sauces. And in questions of product for the people, it will always be the same, we handle what is one hundred percent Mexican, the Oaxaca cheese and the Monterrey cheese. Those are the cheeses that we use and we will not change it as other businesses do when they start with one cheese and then they offer a cheaper one. We are not, we are going to continue as we have started. And yes, when we have, maybe one day we will also try green beans with egg, or to have nopales with egg. Well, a little bit of everything. The enchiladas, empanadas, toastadas, gorditas, sandwiches. This week we had seafood soup. We will have green mole, we will have marinade, we are going to have pipián. There are many dishes, many ideas we have for food. If a client comes tomorrow and says, "Ivan, I want to eat a steak with red sauce." He is going to have it. Of course not at the moment,

because it has to be prepared but yes they will, you understand me? There is going to be the moment when you can do all that. And that is the idea of Garibaldi.]

[00:12:02]

El nombre de Garibaldi surgió porque para nosotros, yo no conozco Garibaldi. Es un lugar que siempre he querido conocer. En México, en el DF hay un lugar que se llama Garibaldi que hay mucho lo que se llama el mariachi. Abunda mucho lo que es el mariachi. Hay restaurantes y es donde te vas a encontrar lo que es la comida más típica Mexicana y mucho del país de México. Ese es el lugar. Pero en especial lo que más se van encontrar va ser el mariachi. Entonces, lo que nosotros queríamos era un nombre que era bien reconocido y que llamara la atención mexicana. Aviamos pensado en lo que era... el nombre que teníamos pensado era en las merchantintas, La Merchantitas. Por lo regular, es una palabra típica de México cuando tu vas al supermercado, la persona que está vendiendo allí dice, "Pásele merchantita." Es una palabra que nosotros habíamos pensado ponerlo para el restaurante. Pero habían muchos comentarios de que no estaban muy de acuerdo. Porque ya ves que aquí en el país a mucha gente le ofende que le digan esa palabra. Pero para mí, no es una palabra mala. Es algo bueno. Entonces otra opción también era, era lo de Los Compas ¿me entiendes? Pero como mucha gente... al final teníamos tres nombres que eran Las Merchantitas, Los Compas y Garibaldi. Y bueno, Garibaldi por votación de los amigos y la gente que nos conoce y todo nos dijo, "déjale Garibaldi y déjale Garibaldi." Y bueno Garibaldi se quedo.

[The name of Garibaldi arose because for us, I do not know Garibaldi. It's a place I've always wanted to know. In Mexico, in the DF there is a place called Garibaldi that there a lot of mariachi. The mariachi is very popular. There are restaurants and this is where you will find the most traditional Mexican food and a lot about the country of Mexico. That's the place. But especially you are going to find the mariachi. So, what we wanted a name that was well recognized and that caught Mexicans' attention. We thought about... the name we thought first was in the merchantintas, La Merchantitas. Usually, it's a common word in Mexico when you go to the supermarket, the person who sells it says, "Pasale merchantita." It's a word we thought we'd put it for the restaurant. But many disagreed. Because, you see, here in this country many

people are offended to be told that word. But for me, it's not a bad word. It's something good. Then another option was also Los Compas. Do you understand me? But many people ... in the end we had three names that were Las Marchantitas, Los Compas and Garibaldi. Well, Garibaldi by a vote of friends and people who know us and everything told us, "keep Garibaldi and keep Garibaldi." And Garibaldi well it stayed.]

**Sarah Fouts:** Que bien. [Good.]

**Ivan Cortez Castillo:** Sí. [Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y de qué parte de México es tu pareja? [And what part of Mexico is your partner?]

**Ivan Cortez Castillo:** Él es del estado de México, se llama Tejupilco, esto de México. De allí es él. Tiene catorce años viviendo aquí en el país. Tenemos la misma... Tiene la misma edad que yo. Él es del ocho, el cuatro de febrero del 1981. Tiene treinta y sies años. Yo soy del dos de enero del 81 y tengo treinta y sies años también. [He is from the state of Mexico, is called Tejupilco, in Mexico. That's where he is. He's been living here in the country for fourteen years. We have the same ... He is the same age as me. He was born on the fourth, eighth of February 1981. He is thirty-five years old. I am from January 2, 1981 and I am thirty years old, too.]

**Sarah Fouts:** ¿Y si puedes, como, tenemos video de allí en La Pulga, si puedes describir como es la pulga allí donde están? Y ¿cómo ... si puedes explicar un poco sobre el espacio allí? [And if you can, like, we have video from there in La Pulga, if you can describe what the flea market is like where they are? And how ... if you can explain a little about the space there?]

**Ivan Cortez Castillo:** Fíjate que este proyecto que hicieron estos señores en la Pulga, yo si lo felicito bastante. Ha sido un proyecto muy bueno para la comunidad latina, tanto como americana y todo tipo de personas, países que quieran llegar allí. Nacionalidad no importa. Es un buen proyecto porque ahora las personas pueden ir mas libremente a pasear sin mortificarse. Te voy a decir una cosa, aquí muchas de las veces nosotros... porque a mi me ha pasado, te lo voy a

decir. Muchas veces aquí nosotros queremos salir el fin de semana y juntarnos con la familia. A veces, el desempleo o a veces otro tipo de problemas familiares no tenemos las posibilidades de salir a un parque a pagar, porque te cobran, ¿verdad? Entonces a veces tu dices, "no, pues ahora solo tengo veinte pesos y quiero ir a La Pulga" Y a veces dices, "Vamos, pero tengo que pagar cinco dólares de parqueo y luego esto, y luego lo otro" Entonces luego básicamente te quedas con cinco pesos y ya no fuiste. Entonces, fíjate, es uno de los detalles bonitos dentro de este lugar. En este lugar el parqueo es gratis, los baños están bien limpios. Todo está limpiecito, todo en orden. Hay mucha seguridad. Hay mucha policía dando vueltas todo el tiempo. Ellos cuidan la seguridad de los niños. Ahorita, por el momento, ellos no los han puesto pero piensan poner juegos infantiles, gratis, para que los niños pueden ir a divertirse. Entonces, es algo bonito porque allí vas a encontrar de todo, de todas las nacionalidades. Al menos en comida. Nosotros estamos en el tercer puerto. Somos el local creo que diez, el local diez, al fondo. Pero dentro de lo que es la idea, con nosotros solamente vas a encontrar comida de Suramericana y nosotros somos los únicos de Norteamérica. Esta Colombia, Venezuela, República Dominicana y en medio de todos ellos esta México. Es lo bonito. En el otro vas a encontrar la comida Hondureña, Guatemalteca, Salvadoreña, Nicaragüense y Mexicana y creo que de Costa Rica. Ósea, allí hay para todos los gustos en comida y en artesanías. Y ósea hay mucho de todo. Hay ropa, calzado, juguete y los precios no son caros. Los precios están baratos. Hay de todo. Y para las personas que quieran comprar cosas de segunda mano, cosas de uso, también, hay cosas de esas, ¿me entiendes?

[This is project that these gentlemen did in the Flea Market, I congratulate them a lot. It has been a very good project for the Latino community, as much as for American and all kinds of people, countries that want to come there. Nationality does not matter. It is a good project because now people can walk more freely without being mortified. I'll tell you one thing, here many times we ... because it happened to me, I'll tell you. Many times here we want to go out for the weekend and get together with the family. Sometimes, unemployment or sometimes other types of family problems we do not have the chances of going to a park to pay, because they charge, right? Then sometimes you say, "No, because now I only have twenty pesos and I want to go to La Pulga" And sometimes you say, "Come on, but I have to pay five dollars for parking and then this, and then the other" Then then basically You stay with five pesos and you did not go. So, mind you,

it's one of the nice touches inside this place. In this place the parking is free, the bathrooms are well cleaned. Everything is clean, everything in order. There is a lot of security. There are lots of cops hanging around all the time. They take care of the safety of the children. Right now, they have not put them but they think to put children's games, free, so that the children can go to have fun. So, it's nice because there you will find everything, of all nationalities. At least in regards to food. We are in the third port. We are the tenth spot, I think, the tenth spot, towards the back. But the idea is that with us you will only find South American food and we are the only ones from North America. This is Colombia, Venezuela, Dominican Republic and in the middle of all of them this Mexico. That's the beauty of it. In the other you will find Honduran, Guatemalan, Salvadoran, Nicaraguan and Mexican food and I think of Costa Rica. There are kinds of flavors of food and handicrafts. There is much of everything. There are clothes, shoes, toys and the prices are not expensive. The prices are cheap. There is everything. And for people who want to buy lightly used things, too, there are things like that, do you understand me?]

[00:16:39]

Y todo esta pavimentado. Hay piso, hay todo. No te preocupes que si lleve te vas a mojar como otros lados. Aquí todo es todo lo contrario, todo diferente. Y la verdad que hizo ese proyecto le pensó bien. Supo invertir su dinero, ¿verdad? Y mas que nada esta preocupándose para lo que es la comunidad Latina y todo tipo de comunidad que quiera llegar allí a ese lugar.

[And everything is paved. There is floor, there is everything. You do not need to worry if you will get wet like other sides. Everything here is the opposite, all different. And the truth that made that project thought it out well. He knew how to invest his money, right? And more than anything was his concern for the Latino community and all other kinds of community that want to be part of that place. ]

**Sarah Fouts:** ¿Y son latinos los que abrieron este espacio? O ¿Son.... Quienes son? [And are Latinos the ones who opened this space? Or are.... Who are they?]

**Iván Cortez Castillo:** No, creo que son chinos. La verdad no estoy muy seguro. Pero creo que si son chinos los dueños. Pero son unas buenas personas todas. [No, I think they are Chinese. I'm not really sure. But I think if they are Chinese owners. But they are all good people.]

**Sarah Fouts:** Y sé que tu has trabajado mucho otros restaurantes y como Norma's, Felipe's, Zoey's y como ahora es tu tiempo de abrir tu propio espacios, ¿sí? Pero como han sido una parte, estos otros restaurantes, en tu negocio ahora? [And I know you've worked a lot of other restaurants and like Norma's, Felipe's, Zoey's, and now it's your time to open your own spaces. Right? But how have they been a part, these other restaurants, in your business now?]

**Ivan Cortez Castillo:** Todos los trabajos que he tenido, yo, a lo largo que he estado dentro del país de Estados Unidos, tanto en Alabama como aquí en el estado de Luisiana, New Orleans. Para mi, ha sido muy importantes todos esos lugar donde he trabajado. Con esos lugares me he dado a conocer con mucha gente. Hoy en día hay mucha gente que ya me reconoce. No solo por los eventos que si no también por lo que es cocina. Yo voy a muchos lugares y mucha gente me dice, "Mira, él cocina muy rico. Hace los tacos muy ricos." Hay muchos locales que me ofrecen mucho trabajo. Sinceramente. Pero eso ya no esta dentro de nuestros planes de seguir trabajando para otros restaurantes. Yo creo que como tu dice, ha llegado el momento de que nosotros tengamos lo nuestro propio, no, y por eso le estamos echando muchísimas ganas. Trabajamos los siete días de la semana. Trabajamos de lunes a viernes. Tenemos nuestro trabajo que tenemos normalmente en los restaurantes de planta. Tanto mi pareja como yo, él trabaja los siete días de la semana también. Y los fines de semana nos vamos para La Pulga, y en las tardes estar limpiando los chiles, estar limpiando los trastes, lavando, ir hacer limpieza al negocio y todo, ¿me entiendes? Porque todo tiene que estar bien limpio. Y no dejamos de trabajar.

[All the jobs I've had, I, throughout I've been inside the United States, both in Alabama and here in the state of Louisiana, New Orleans. For me, all those places where I worked have been very important. With these places I have gotten to know a lot of people. Today there are many people who recognize me. Not only from events but also for my cooking. I go to many places and many people tell me, "Look, he cooks very delicious. He makes the tacos very delicious." There are many locals that offer me a lot of work, sincerely. But that is no longer within our plans to

continue working for other restaurants. I believe that as you say, the time has come for us to have our own... right? And that is why we are very much looking forward to it. We work seven days a week. We work from Monday to Friday. We have our work that we normally have in other restaurants. Both my partner and I, he works seven days a week as well. And on the weekends we go to La Pulga, and in the afternoons we are cleaning the chiles, cleaning the dishes, washing, going to clean the business and everything, you know? Because everything has to be clean. And we do not stop working.]

[00:18:48]

Que estamos interesados en algún otro tipo de restaurante. Para nosotros ingresar un nuevo trabajo, por el momento no, no, lo creo. Nuestra atención y todo, esta directamente para lo que es nuestro negocio que es antojitos mexicanos y dulcería Garibaldi. Porque vamos a tener dulces típicos mexicanos y vamos a tener churros, buñuelos, vamos a tener bonbuñuelos. Mas adelante vamos a hacer donuts, vamos a estar vendiendo esquites parados. Ese esquites de maíz no puedo dar la receta porque luego me la balconeán. Pero, aquí normalmente, la gente dice, "Ay que esquite" pero solamente el maíz, el elote lo ponen a hervir con agua y azúcar y lo desbaratan y allí te tan tu esquite. No, no, no el esquite no hace así, el típico mexicano. O no, el típico mexicano como te digo, y te repito, hay muchas recetas para hacer nuestras cocinas. Pero sí te puedo decir que te vas a llevar un buen esquite o un buen sabor de boca de lo que es el esquite de Veracruz. Ese esquite que es como un atole. No digamos atole, atole. Es como un atole con el maíz con su agüita bien... pero una agua con sabor. Que es un sabor que no te podre decir exactamente, tendrán que venir a mi negocio para que los prueben así con su cremita, mayonesa, quesito, chile de polvo, limoncito, o sea, ahora si que vamos a tener los molcajetes para que la gente se sirva a su gusto. Hay varios tipos de chiles para que la gente escoja a sus gustos. Vamos a tener elotes. Pensamos poner mangonadas. Tenemos las rusas que esas si han sido un gran éxito, las rusas. Queremos hacer jugo de piña, de naranja, le ponemos Esprit, agua mineral, jugo de limón, le ponemos salsa chamoy, le ponemos salsa Tajín, y le ponemos algunas frutas tropicales adentro ¿me entiendes? Y eso es algo riquísimo. Eso si, ahorita le hemos bajado poquitito a veces porque a veces por atender una cosa. Bueno ahora, en realidad, que toda la mayor parte del proceso que todo la venta y todos los antojitos se hacen... pues son míos, ¿me

entiendes? Entonces, no me doy mucho abasto a veces para poder hacer todo. Pero siempre si tratamos de hacerlo. Ahorita estamos entrenando a la chica que esta con nosotros para que también ella aprenda a poder sacar todo eso. Vamos a tener los DoriLocos y esos ya, como que ya se esta haciendo típico de México. Que a veces pides unos Doritos y te abren la bolsa y te echan allí lo que tu quieras: repollo, pico de gallo, le ponen hasta aguacate, le pueden poner crema, salsa Valentina, lo que tu quieras. Vamos a tener, tenemos pensado también tener los DoriLocos que es un plato donde te ponen Doritos, te ponen churros, te ponen dulces de tamarindo, te ponen ensalada de col. Te voy a decir lo Mexicano, por aquí lo regular, a todo le llaman repollo, al col. Pero en realidad para nosotros el nombre es col. El col, bien finita con pico de gallo, su aguacate. Incluso le puedes poner la zanahoria rallada, le puedes poner jícama rallada, le puedes poner chamoy. Estos son los tipos de antojitos que nosotros acostumbramos a comprar o comer cuando vamos a la feria del pueblo, cuando vamos al parque central del pueblo, o incluso, cuando vamos a las ciudades grandes y en las centrales de las camioneras, allí la gente anda vendiéndote, "Que garnachas, que churros, que esto," Entonces esa es la idea que nosotros queremos meter dentro de Garibaldi. Por eso escogimos el nombre de Garibaldi, que es un nombre típico mexicano, y lo que nosotros queremos meter son los antojitos mexicanos y ese tipo de golosinas dentro de lo que son los antojitos mexicanos. Esa es la idea.

[We are interested in some other type of restaurant. For us to enter a new job, at the moment no, no, I do not think so. Our attention and everything is focused on our business, Mexican antojitos and Garibaldi candy. Because we are going to have traditional Mexican sweets and we are going to have churros, buñuelos, we are going to have bonbuñuelos. Later we are going to make donuts, we are going to be selling corn sticks. That corn, I cannot give the recipe because then they will steal it from me. But, here normally, people say, "Ay esquite" but only the corn, the corn, they put it to boil with water and sugar and ruin it and there you go, an esquite. No, no, an esquite is not like that, not the traditional Mexican one. The traditional Mexican one as I say, and I repeat, there are many recipes to make in our kitchens. But yes I can tell you that you are going to take a good esquite or a good taste of what is the esquite of Veracruz. That esquito that is like an atole. Let's not say atole, atole. It is like an atole with the corn with its water ... but a flavored water. That is a flavor that I can not tell you exactly, you will have to come to my business to try them with their cream, mayonnaise, cheese, chili powder, lemon, now

that we are going to have the molcajetes so that people will serve themselves to their liking. There are several types of chiles for people to choose according to their tastes. We are going to have corn. We plan on putting on the mangonadas. We have the rusas that have been such a success, las rusas. We want to make pineapple juice, orange, we put Sprite, mineral water, lemon juice, we put chamoy sauce, and we put Tajín sauce, And we put some tropical fruits in it. Do you understand me? And that is a very delicious! Right now we have reduced our products to make sure we do the others well. Right now, in fact, most of the process for sales are through the food cravings... well, they are mine. Do you understand me? So, I do not give too much at times to be able to do everything. But always if we try to do it. Right now we are training the girl that is with us so she can learn to do all that. We will have the DoriLocos and those already, are a tradition in Mexico. Sometimes you ask for Doritos and they open the bag and you throw there what you want: cabbage, pico de gallo, they put up avocado, you can put cream, Valentina sauce, whatever you want. Let's have it, we have also thought to have the DoriLocos which is a dish where they put Doritos, they put churros, they put tamarindo sweets, they put cabbage salad. I'm going to tell you that for a Mexican, this is the regular thing, everything is called cabbage, cabbage. But in reality for us, its name is col. The cabbage, elegantly placed with pico de gallo and its avocado. You can even put the grated carrot, you can put grated jicama, you can put chamoy. These are the types of snacks that we used to buy or eat when we go to the town fair, when we go to the central park of the town, or even when we go to the big cities and in the bus stop hub. There people walk around selling you garnachas, churros and this and that. So that is the idea that we want to put inside Garibaldi. That's why we chose the name of Garibaldi, which is a traditional Mexican name, and what we want to put in is the Mexican antojitos and that kind of goodies inside which are the Mexican antojitos. That's the idea.]

[00:22:24]

**Sarah Fouts:** Perfecto. ¿Y quienes son que trabajan allí en el espacio? ¿Tu... [Perfect. And who are they working there in space? Your...]

**Ivan Cortez Castillo:** Dentro del espacio se encuentra Gilberto, mi pareja, que él solamente llega por las tardes. Por las tardes, porque como te digo el trabaja los siete días de la semana. No

nos podemos dar el gustito de cómo dejar un trabajo porque estamos empezando. Él en las tardes. En el transcurso de la mañana estoy yo y esta una de las chicas que pertenece dentro de lo que es nuestro grupo de la comunidad latina allí. Es la chica, Adriana. Adriana Martínez, es como se apellida la chica. No estoy seguro. Pero ella está allí con nosotros por el momento. Mas adelante ella va salir, porque tiene que salir a un compromiso pero ella sí regresa y va estar aquí con nosotros. Adriana y yo vamos a buscar personal. Yo creo que lo mas seguro es que vamos a buscar personal porque se llegar el momento que no vamos a poder nomas nosotros solos. Vamos a necesitar de mas gente. Y bueno, es un proyecto bueno para todas las personas porque vamos a llevar lo que es la comida típica mexicana para que tu lo puedes disfrutar. Creo que vamos a ingresar un poquito de comercio para la gente, para que la gente pueda tener una oportunidad de trabajo también.

[Within the space is Gilberto, my partner, he arrives in the evenings only. In the evenings, because as I say, he works seven days a week. We can not have the pleasure of leaving a job because we are just starting. He works in the evenings. In the morning it is me and one of the girls that belongs to our Latino community group there. The girl, Adriana. Adriana Martinez, I am not sure what is the girl's last name. But she is there with us for the moment. Later she will leave, because she has other commitments she has to do; but will come back and she will be here with us. Adriana and I are going to look for staff. I think the safest thing is to look for personnel because the moment will arrive that we will not be able to work alone. We are going to need more people. And, well, it is a good project for all people because we are going to take traditional Mexican food so that all can enjoy it. I think we are going to enter a little bit of market for people, so that people can have job opportunities too.]

[00:23:32]

**Sarah Fouts:** ¿Y si puedes explicar un día.... Cuál es el día más... que llega mas gente? ¿Sábado? ¿Domingo? ¿Qué día viene mas gente? [Can you explain one day... What day is the most ... that the most people arrive? Saturday? Sunday? What day do more people come?]

**Ivan Cortez Castillo:** Pues, varían, van variando, sí. Pero los domingos es cuando mas se me llena. [Well, they vary, they vary, yes. But on Sundays it is when I get busier.]

**Sarah Fouts:** Sí puedes explicar el día domingo desde la mañana hasta que terminan. ¿Cómo que hacen? ¿A qué hora se despiertan? [Yes you can explain Sunday morning until you finish (work). What do you do? What time do you wake up?]

**Ivan Cortez Castillo:** Pues, yo desde las cinco de la mañana. [Well, I start at five in the morning.]

(Pausa) [(Pause)]

**Ivan Cortez Castillo:** Yo desde las cinco de la mañana. Yo desde las cinco de la mañana. (Interrupción) ¿Mande? [I am up from five in the morning, from five in the morning. (Interruption) Excuse me?]

**Fernando Lopez:** No, nomas le corte un poquito. Dile lo que le quieras decir. [No, I just cut it a little. Tell them what you want to tell them.]

**Ivan Cortez Castillo:** Es que le apagaron la estufa. [It just that they turned off the stove.]

**Fernando Lopez:** Entonces tenemos... una, dos, tres... [Then we have ... one, two, three ...]

**Ivan Cortez Castillo:** Este... pues, yo, los viernes, te voy a decir los viernes salgo de trabajar a la una de la mañana, llego a la casa. Cuando llego a la casa y Gilberto esta en preparación. Él va terminando la preparación y todo. Entonces si algo le falta, algún detallito o algo, yo allí le tengo un pizarrón donde yo le escribo hay que hacer salsa verde, que salsa roja, hay que hacer menudo. Yo le dejo todo lo que tiene que hacer porque en la mañana yo hago todas las compras. Yo salgo de compras y todo lo que tengo que hacer, dejar las cosas en el negocio y todo. Y ya en la tarde cuando llega a preparar todo: a cocinar carne, a preparar... yo llego de trabajar a la una y media de la mañana y cuando llego a la una y media de la mañana y si le faltan detallitos para hacer yo

me pongo a hacerlos. Entonces ya nos vamos... nos vamos.. ya nos vamos a trabajar. Nos vamos a dormir como a las tres y media de la mañana o cuatro. Y a las cinco de la mañana ya estamos de pie, a las cinco de la mañana y estamos levantando cosas, levantando la camioneta y subiendo todas las cosas a la camioneta y todo. Nos metemos a bañar. A las sías y media de la mañana ya voy en camino por la muchacha que me ayuda. Paso por ello, como ella no tiene carro. Entonces, paso por ella y de allí pasamos a la tienda a comprar unas cositas que hagan falta. Segundo nosotros siempre vamos para comprar el pan y café. No nos da tiempo de tomar café. Como que ya es una idea y entonces nos da tiempo para el pan y para el trabajo. Llegamos como a las ocho de la mañana y de las ocho de la mañana a trabajarle. Acarrear agua, alistar mesas, alistar todo para que todo este en orden. Y por las nueve de la mañana, va llegando la gente. A las nueve de la mañana. Hay veces que la gente que no llega a las nueve de la mañana. A veces va llegando como a las doce. Pero cuando llega la gente se deja venir de un solo. Como que se ponen de acuerdo. Se llena todo eso que nosotros nos volvemos locos. Yo corro por acá, ella corre por allá. Tengo otro amigo, también, que se llama Cristian Larin y él también llega por ratitos. Y allí, él se mete ayudarnos. Él se mete ayudar a lavar platos, lavar esto, que ayudar. Y varios muchachos. La verdad yo sí le agradezco muchísimo a lo que el grupo que tenemos. Nos hemos hecho familia, la familia de la comunidad latina gay que llega al estado de Luisiana porque, este, parte de muchas cosas que estamos haciendo. Yo también le agradezco mucho a la gente, porque ellos se han portado bien con nosotros. No económicamente, pero siempre están con nosotros. Están allí apoyando en cualquier cosa que hago. Y si ellos ven que tengo mucha gente que ya uno se puso a limpiar las mesas ¿me entiendes? Pues, este, vamos para allá. Le digo a ellos, “primeramente Dios, si nos va bien a nosotros, pues, nos va ir bien a todos.” No nada mas a nosotros ¿me entiendes? Porque, pues, allí puede haber trabajo para cualquiera de ellos. Ellos pueden trabajar con nosotros también y pueden surgir mas proyectos con ellos. Incluso yo los... ¿Cómo se puede decir la palabra? Yo los animo a ellos. Les digo, “Deben juntarse entre cinco. Inviertan en un negocito, yo les ayudo acá hablar con los dueños y les doy un espacio.” Porque eso es lo bonito, salir adelante.

[This ... well, on Fridays, I'll tell you on Fridays I leave work at one in the morning, I arrive at the house. When I get to the house Gilberto is doing the preparations. He is finishing the preparation and everything. So if something is missing, some detail or something, I have a

blackboard where I write “you have to make green sauce, red sauce, you have to do menudo.” I leave him everything he has to do because in the morning I do all the shopping. I go out shopping and to do everything I have to do, leave things in the business and everything. And already in the afternoon when he arrives to prepare everything: to cook the meat, to prepare ... I arrive from work at 1:30 in the morning and when I arrive at 1:30 in the morning and if you missing some details then I do them. Then we're going ... we're going ... we're going to work. We are going to sleep at about 3:30 in the morning or four. And at five o'clock in the morning we're up at five o'clock in the morning and we're picking up things, picking up the truck and putting everything in the truck and everything. We go for a shower. At half past two in the morning I'm on my way to pick up the girl who helps me. I car pull with her since she has no car. Then, I arrive to her and from there we go to the store to buy some little things that are needed.

According to us we always go to buy the bread and coffee. We do not have the time to drink coffee. That is an idea and then it gives us time for bread and for work. We arrived at about eight in the morning and at eight in the morning to work. Carrying water, get the tables ready, get everything else ready so that everything is in order. And at nine o'clock in the morning, people are coming. At nine in the morning. There are times when people do not arrive at nine in the morning. Sometimes they arrives at around twelve. But when they come people, they all come in all of a sudden. It is as if they agree to do so together. The restaurant fills up and we go crazy. I run here, she runs there. I have another friend, too, named Cristian Larin and he also arrives for a while. And there, he tries to help us. He gets to help wash dishes, wash this, to help. And several guys. The truth is I am very thankful for what the group we have. We have become family, the family of the Latino gay community that comes to the state of Louisiana because, this is a part of the many things we are doing. I am also thankful for people because they have treated us well. Not economically, but they are always with us. They are there supporting anything I do. And if they see that I have a lot of people, they just start cleaning the tables. Do you understand? Well, this, that's where we are going. I say to them, "If God please, if things go well for us, then, it will go well for all of us." Do you understand me? Because, then, there may be work for any of them. They can work with us as well and more projects can emerge out of them. Even I ... How can you say the word? I encourage them. I tell them, "You must join in a group of five. Invest in a little business. I'll help you here to talk to the owners so they give you a space." Because that's the beauty, to get ahead.]

[00:27:16]

**Sarah Fouts:** Si puedes explicar un poco mas sobre esa familia que tienes aquí, ¿Quiénes son y el grupo de la comunidad gay, si puedes comentar algo de lo que hacen y eso? Porque estamos aquí con nuestros representantes. ¿De tus amigos? [If you can explain a little more about that family you have here, who are they and the group of the gay community, if you can comment on something they do and all that? Because we are here with our representatives. In regards to your friends?]

**Ivan Cortez Castillo:** Mi familia, en realidad aquí, mas que nada le hemos puesto “la familia” porque aquí dentro de este país muchas de las personas somos inmigrantes, muchas personas no tenemos familia. Y siempre es bonito que alguien te brinde la ... te abra las puertas de su casa ¿me entiendes? Y no hace falta, no hace falta mucho de que te estén diciendo cada rato “te quiero” “eres mi mejor amigo” porque yo soy el tipo de persona que creo que las palabras se las lleva el viento. Para mi, lo importante son los hechos. Entonces, cuando yo empecé desde el 2010 en el proyecto. Bueno desde que yo llegue a los Estados Unidos yo tenia esa idea de poder hacer un grupo con la comunidad latina gay. Me ha costado, me ha costado bastante porque somos de caracteres diferentes todos ¿me entiendes? Algunos somos de carácter más tranquilo, más alocado. Yo tengo mi carácter, un carácter muy fuerte. Ellos lo saben. Pero dentro de todo ellos saben en que nunca, nunca se los digo de mal plan. O sí a veces que exploto o estrello sobre ellos, como ya me conocen, se largan y me dicen, “vete al carajo” y se van. Se van y para el otro día ya están de vuelta, ¿me entiendes? y les pido disculpas. Pero ellos ya saben que a veces no es que yo haga las cosas. A veces yo me estreso sobre tanto trabajo y todo lo que hago, ¿sí me entiendes? Y no me alcanza el día. Pero no la idea, no me justifico, verdad. Pero ellos siempre están aquí en la casa. Como pueden venir, van llegando también ellos. Ahorita, pues, a veces se ponen a cocinar, uno a lavar trastes. La idea de las reuniones que nosotros hacemos es sentirnos en familia. Que vean que no están solos en este país. Que vean que en este país somos comunidad. A mi... la verdad.. y esa era la idea que teníamos siempre. De hacer ese proyecto con los muchachos, de poder investigar si alguno de ellos me lo llegan a golpear, yo poder ver como ayudarlo y como ... y saber... donde ir a tocar puertas para que me le ayuden. Sí no hace mucho que a una de las chicas transgenera me la acaban de golpear y andábamos viendo eso pero

sabemos hasta donde vamos a llegar. También porque ese ... y es lo que hacemos aquí, reunirnos, vemos películas, vemos videos. Si alguno de ellos esta enfermito, pues, ya platicamos con él, que nos cuente que le esta pasando. Necesitas esto. Pues, siempre hayo aquí en la casa, siempre hayo algo. Y siempre me dicen, "Mira, aquí tengo mi medicamento." (Les dice): "Pues tomate esto." Si no es muy delicado, ¿me entiende? Si no entre ellos mismos se, ellos mismos se apoyan y pues esa era la idea. De que entre ellos mismos, nosotros... no atacarnos... unirnos mas, llevarnos mejor y de apoyarnos mas que nada. Allí esta Cynthia que es, ella es la chica que gano el concurso del... (Le pregunta): "¿Tú estuviste presente, verdad? Hace dos años que ella concurso. Y este niño, el año pasado participo también de varoncito y le dieron segundo lugar y este año va por la corona de nuevo. Él es mi amiguito, él es el más pequeñito de nosotros. Él es el más pequeñito de nosotros y, este, siempre aquí estamos. Atraves si se nos da la oportunidad, si alguna de las chicas tiene algún problema, este, si se siente mal o algo, siempre allí esta la oficina y yo me meto y hablo con ellas, platico con ellas de lo que les esta pasando. Y siempre tratamos de buscarles solución. Siempre de buscarle solución. Siempre de apoyarnos. Es un camino más largo que me falta todavía por seguir porque ... yo no busca nada para mi, ¿me entiende? Es simplemente la idea de nosotros es tratar de salir adelante y mas que nada el respecto, que nos respecten. ¿Me entiendes? Que nos respeten porque mucha de la gente no nos respeta. Mas las chicas transgeneras, que son las mas victimas, dentro de lo que es la discriminación, la homofobia, ¿me entiende? De hombres que a veces se sienten muy hombrecitos y por quedar bien con el resto del grupo de hombres con el que están conviviendo, tomando, les agarran el cuello y las empiezan a ofender. Entonces, es lo que nosotros tratamos... de que no pase eso, ¿me entiendes? De que no pase eso, de que ya basta. Ya basta porque tienen que ponerse a pensar que puede ser su hermana, puede ser su hija, puede ser cualquier otra familia. No les va gustar que se los tratan así, verdad. Mucha de la veces, los hombres dicen, "pues, ay si se lo busca, pues, es su problema." Mentira. Mentira. Porque yo puedo decir si yo aquí tengo mi perro y alguien me le mete una patada pues para que lo siguió? Mentira, me va a doler porque es mi perro ¿me entiendes? Y es una ... parte de mi familia. Entonces lo que nosotros quisiéramos que la gente se pusiera a hacer mas conciencia antes de eso. No va muy lejos.

[My family, in fact here, more than anything we have put "the family" because here in this country many of us are immigrants, many do not have family. And it's always nice that someone gives you the ... opens the doors of thier house, you understand? And it's not necessary, it does not take much, you don't have to be told every time "I love you" "you're my best friend" because I'm the type of person who I think words are taken by the wind. For me, the important thing are the facts. So when I started from 2010 on the project. Well since I came to the United States I had the idea of being able to make a group with the Latino gay community. It took a lot of effort, it cost me a lot because we are all different personalities, do you understand me? Some of us are quieter, more crazy. I have my personality, a very strong character. They know. But within all of them they know that I never, never tell them a bad plan. Or sometimes I explode or crash on them, as they know me, they leave and tell me, "fuck off" and they leave. They leave and for the next day they are back, do you understand me? and I apologize. But they already know that sometimes it is not that I do things. Sometimes I stress about so much work and everything I do, do you understand me? And the day is not enough for me. But that's not the idea, I do not justify myself, really. But they are always here in the house. They can come as they please. Right now, sometimes they start to cook, one goes to wash dishes. The idea of our meetings we have is to feel like family. To let them see that they are not alone in this country. To let them see that in this country we are community. To me ... the truth .. and that was the idea we always had. To do this project with the boys, to be able to investigate if any of them got hurt, I can see how to help them and how ... and know ... where to go to knock doors to get help me. Yes not long ago one of the transvestite girls got a beating. We were looking into it but we don't know how far we will go. Also because of that ... and that's what we do here, meet, watch movies, watch videos. If any of them are sick, then we talk to them, they tell us what is happening. (I say to them) You need this. Well, there is always something going on in this house. And they always tell me, "Look, here I have my medicine." (He says): "Well, take this." If it is not very a serious matter, do you understand me? If not, they support each other and then that was the idea. That among ourselves, we ... do not attack each other ... and unite more, to get better and support each other more than anything. There's Cynthia, she's the girl who won the contest ... (He asks): "You were there, right? Two years ago she participated. And this child also participated, last year, as a boy and he got second place and this year he going for the crown again. He is my little friend. He is the youngest of us. He is the youngest of us and we are always here. If given the opportunity, if any

of the girls have any problems, if they feel bad or something, there is always the office and I talk to them, talk to them about what is happening to them. And we always try to find a solution. Always seek a solution. Always to support each other. It is a longer road that I still have to continue because ... I do not look for anything for me, do you understand me? It is simply the idea of us is to try to get ahead and more than anything to get respect, for other to respect us. You understand me? They respect us because a lot of people do not respect us. But the transgender girls, who are the most vulnerable towards discrimination, homophobia, do you understand me? Of men who sometimes feel very manly and are with a group of men with whom they are hanging out with, drinking. They grab them by the neck and they start to offend. So, it's what we try ... that does not happen, do you understand me? That this does not happen, that is enough. Enough because they have to think that she can be their sister, they can be their daughter, they can be any member of their family. They will not like being treated like that, right? Much of the time, men say, "Well, oh, if you're looking for it, then, it's your problem." Lie. Lie. Because I can say if I have my dog here and someone kicks him, so why did he followed him? Lie, it's going to hurt because it's my dog, do you understand me? And he is a ... part of my family. So what we wanted is for people to become more aware of before that. It does not go very far.]

[00:32:03]

La semana pasada una de mis chicas fue a una tienda, no quiero decir su nombre porque no sé si se va a molestar. Pero fue a una tienda y una persona, nomás porque sí, le dio un golpe con una botella en la cara y en la cabeza. La chica fue a dar al hospital. Este, imagínate, esta chica no estaba preparada para este gasto, verdad. Ahora, ¿cuanto lo que tiene que pagar ella? Y aparte, no tanto el dinero, porque el dinero va y viene pero si hubiera pasado a mayores? ¿Qué me la vieran matado? ¿Me entiendes? La gente no se pone a pensar que esa chica así como ella lo que sea, ¿me entiendes? Este, ella tiene familia, ella tiene un padre, tienen una madre que la están esperando en su país. Tiene hermanos, ¿me entiendes? Y la gente no se pone a pensar como el daño que le van a hacer a la familia. El daño que le van a hacer a la familia en su país, del daño que le van a hacer a la familia aquí dentro del país. Porque como lo he dicho, aunque no seamos familia de sangre pero somos de corazón. Y siempre nos hemos llegado a tener un cierto

cariño y creo que siempre el dolor que le pasa a uno nos pasa a todos, ¿me entiendes? Porque al menos yo soy uno de los mas afectados. A mí, sí me da tristeza y a veces me da impotencia de no poder hacer nada, ¿me entiendes? Y que a veces hay personas o organizaciones que dicen, "yo los voy a ayudar y esto" pero cuando se necesita, no hay nadie. ¿Me entiendes? No hay nadie que te ayude. Y eso es algo mas triste, ¿me entiendes? Yo quisiera saber que alguien viene y me diga, ¿por qué siempre en contra de la mujer transgenera? Porque ellas son las mas victimas de todo. No digo que nosotros no, no sí. Pero yo creo que porque somos varoncitos y todo como que tenemos menos agallas. Y somos más... pero ellas no. Ellas son ... algunas sí son canijas porque no puedo decir que no... algunas que sí pegan y otras que no. Pero siempre se van por las mas vulnerables. Por las más débiles. ¿Me entiendes? Yo digo mi muchacha, tiene una carácter fuerte, que si tu te dejas, con la boca te entierra ¿me entiendes? Pero no es de golpes. Ella no es de pelear, ni nada de eso.

[Last week one of my girls went to a store, I do not want to say her name because I do not know if she's going to be upset. But she went to a store and a person, just because he did, hit her with a bottle on her face and on her head. The girl went to the hospital. Can you imagine, this girl was not prepared for this expense, right? Now, how much does she have to pay? And aside from that, not so much about the money, because the money comes and goes but if it had gotten severe? What if they had killed her? You understand me? People do not get to think that girl like her whatever, do you understand me? This, she has a family, she has a father, she has a mother who is waiting for her in her country. She has brothers, do you understand me? And people do not think about the damage they're going to do to the family. The damage they are going to do to the family in their country, the damage they will do to the family here in this country. Because as I said, although we are not family by blood but we are by heart. And we have always come to have a certain type of affection and I think that always the pain that happens to one happens to all of us, do you understand me? Because at least I am one of the most affected. To me, it gives me sadness and sometimes it gives me impotence of being not being able to do anything, do you understand me? And that sometimes there are people or organizations that say, "I'm going to help them and this" but when it is needed, there is no one. You understand me? There is no one to help you. And that is something that is very sad, do you understand me? I would like to know that someone comes and tells me, why always against the transgender woman? Because they are

the biggest victims. I am not saying that we are not. But I think because we are boys and everything as we have less threats. And we are more ... but they are not. They are ... some are yes because I can not say no ... some that stick up for themselves and others that do not. But they always go for the most vulnerable. For the weakest. You understand me? I must say my girl, she has a strong character, that if you leave, she will bury you with her mouth, do understand me? But not from hits. She does not fight or anything like that.]

**Sarah Fouts:** ¿Y cómo ves que la comida y ... tenemos los vestidos, los concursos que hacen como es parte... la conexión entre tu trabajo en la comida, las decoraciones y en los concursos con la comunidad y con la familia? ¿Cómo es la conexión entre estos en tu vida? ¿Cómo conectan esas cosas? [And how do you see that food and ... we have the dresses, the contests that they do as part ... the connection between your work in food, decorations and contests with the community and with the family? What is the connection between these (things) in your life? How do they connect with those things?]

[00:34:30]

**Ivan Cortez Castillo:** Pues, que yo no sé porque yo me hago un rollo allí. Bolas con ellos, pues, ellos son los que me ayudan. [Well, that I do not know because I don't know what I am doing. I get confused with them. They are the ones that help me out.]

**Sarah Fouts:** No, pero no, pero ¿Tu trabajo en la comida, como tienes tu negocio, pero también tienes tu... como es la conexión entre los concursos y el trabajo comunitario que tu haces y tu trabajo con la comida también? ¿Cómo son entre...? Can you explain better than I can? [No, but no, but your work in the food, as you have your business, but you also have your ... what is the connection between the contests and the community work that you do and your work with the food too? How are they connected...? Can you explain better than I can?]

**Fernando Lopez:** ¿Por qué haces todo al mismo tiempo? ¿Por qué cres.. que es lo que te llama que es parte del mismo esfuerzo de lo que estas haciendo, de la comida y hacer lo que le quieras llamas activismo o actividades con tu comunidad con lo que tu te sientes identificado? ¿Tú lo ves

todo parte de algo o lo ves separado? O ¿en general? Lo estas haciendo todo, entonces, ¿cómo lo ves? ¿cómo se conecta todo esto? [Why do you do everything at the same time? Why do you think ... what is it that calls you that is part of the same effort of what you are doing, of the food and do what you want you may call it --activism or activities-- with your community with what you feel identified? Do you see it all part of something or do you see it separate? Or in general? You're doing it all, so how do you see it? How do you connect all of this?]

**Ivan Cortez Castillo:** Bueno no lo veo separado. Lo que pasa, mira cuando nosotros empezamos con el certamen también. El certamen que fue en el 2003, este yo siempre lo decía, “lo voy a hacer” y ya, no lo hacia. Y luego otros factores importantes era lo económico, el dinero. No había el dinero para hacerlo. Entonces, para poder hacerlo buscamos muchos patrocinadores e igual la mayor parte de los patrocinadores y de las personas que se, que sí me apoyan al momento se echaron para atrás. Entonces, has de cuenta para poder entrar al certamen yo tuve que hacer tamales para vender. Yo tuve que estar vendiendo comida y todo eso, para yo recolectar dinero para hacer este evento. Muchas de la veces hay muchas personas que dicen, “Ay, se le lleno el evento.” La gente piensan que hice el billete. Pero no, no es así la cosa. O sea, se confunden. Mi idea mía, para hacer lo que, porque, tu sabes, ya me conoces de muchos años y este yo fui la primera persona que hice el certamen de belleza gay aquí en el estado de Luisiana, es... Soy una de las primeras personas imitadores o travestis, como les quieras decir, que anduve actuando dentro de los lugares, restaurantes, fiestas, animando haciendo shows, porque no... después de Katrina éramos muy contaditos los chicos travestis o las personas que hacían show. Aparte porque tu sabes, después de Katrina se había levantado mucho la delincuencia. Entonces, a muchos les daba cierto temor. Si a las mujeres les daba mucho temor salir, pues a las travestis pues peor todavía, ¿me entiendes? Porque andaban en peligro. Sin embargo, yo necesitaba trabajar, necesitaba dinero. Entonces yo me iba a las barras, iba yo a las fiestas, a presentar mis shows. Yo tengo muchos años trabajando dentro del show, ahora no mucho lo hago. Pero sí, me anduve en todo eso y entonces eso fue la cocina, fue un factor muy importante para mi, poder llevar a cabo todo lo que fue el certamen de belleza. El primer certamen de belleza gay. En el cual fue, se puede decir que fue un éxito porque sí fue un éxito. Rentamos Copa Gabana, que es un lugar grande. Y para hacer el primer evento para mucha gente que se levanto en contra de mí, me decían que Metarire no estaba preparado para un certamen de belleza, que me largara de

Nuevo Orleans, porque Nuevo Orleans era donde estaba Décadas y que nos fuéramos para allá. Pero Metarire no, pero yo me aferre. Yo me aferre que iba hacer Copa Gabana, siempre y cuando el señor, el dueño de Copa Gabana no me cerrara las puertas yo me iba aferrar a que iba ser Copa Gabana. A mí, cuando una persona me dice que “no puedes estar” yo aferro para quedarme allí. ¿Me entiende? Porque no me conformo con un no, ¿me entiendes? Porque todos tenemos derechos. Y te tienen que tratar con tus derechos, ¿me entiendes? Como ciudadano, como persona. No importa la orientación sexual. Tú eres quien eres y la gente tiene que aprender a respetar. Entonces yo me aferre. ¿Qué iba hacer allí? Entonces, todos mis patrocinadores se me fueron para atrás. Yo no tenía dinero. Ya tenía quince días para el evento. No tenía yo premios, no tenía la decoración del salón, no tenía yo el DJ, no tenía nada. Solo tenía ... la corona no la tenía. El dueño de Copa Gabana me regaló la corona. Me ayudo con la publicidad. Pues, yo le agradezco mucho al señor Walter, él me apoyo. La señora, Teresita, me apoyo con mas coronas y apoyo con parte de la decoración. Yo le agradezco cada año, que sigue con nosotros, apoyándonos. Y la señora Karina Pérez, también estuvo con migo, maquillajes, me maquillo a varias de las candidatas, las chicas, que en realidad ni le pagamos. Porque la realidad ni le pagamos. Soy sincero. Tuvimos del apoyo de Bridgett Donaldly, que ella fue la primera finalista del certamen y al renunciar la reina la corona, subió Bridgett Donaldly como la reina, como la primera reina. Pero sí, fue la primera finalista ella, pero se reconoce como reina porque fue la que quedó y siempre ha estado con nosotros y ella nos apoyo en los diseños de vestuarios, de coreografía, y todo el resto, ¿me entiendes? Entonces, allí fue cuando yo me dije, “okay, entonces para el próximo año, yo me preparo con tiempo, hacer mis ventas de comida y todo eso. Sí no tengo patrocinadores... (interrupción del señor de la renta)

[Well I do not see it separate. What happens is... look when we start with the contest too. The contest that was in 2003, this I always said, "I will do" and now I do not. And then other important factors were economic (interest), the money. There was not the money to do it. So, in order to do this we are looking for many sponsors and most of the sponsors and people. Yes, they supported me at the moment but they fell through. So, you have to keep in mind that in order to be able to enter the contest and I had to make tamales to sell. I had to be selling food and all that, for me to collect money and to do this event. Many of the time there are many people who said, "Oh, the event will fill you up." People think I made the ticket. But no, not the thing. In other

words, they are confused. My idea of mine, to do what, because, you know, you've known me for many years and this I was the first person who made the gay beauty contest here in the state of Louisiana, it is ... I'm one of the first people imitators or transvestites, as you would like to say, I was working in the places, restaurants, parties, encouraging shows, because no ... after Katrina we were very talented the transvestite boys or the people who did the show. Apart from the fact that you know, after Katrina, crime had risen a lot. Many people were afraid of it. If the women were very afraid to leave (their houses), then the transvestites were in a worst position, still, you understand? Because they were in danger. However, I needed to work, I needed money. Then I went to the bars, I went to the parties, to present my shows. I have many years working inside the show, now not much I do. But yes, I went through all that and then that was the kitchen, it was a very important factor for me, to be able to carry out everything that was the beauty pageant. The first gay beauty contest. In which it was, it can be said that it was a success because it was a success. We rented Copa Gabana, which is a big place. And to make the first event for many people who were against me, they told me that Metarie was not prepared for a beauty pageant, that I would leave New Orleans, because New Orleans was where I was Decades and that we went there. But Metarie does not, but I hold on. I hold on to what Cup Gabana was going to do, as long as Mr., the owner of Cup Gabana did not close the doors, I was going to cling to what would be Copa Gabana. To me, when a person tells me that "you can not be" I hold on to stay there. Do you get me? Because I do not settle for a no, do you understand me? Because we all have rights. And you have to deal with your rights, do you understand me? As a citizen, as a person. It does not matter your sexual orientation. You are who you are and people have to learn to respect. What was I going to do there? So, all my sponsors left me behind. I did not have money. I already had fifteen days for the event. I did not have prizes, I did not have the decoration of the hall, I did not have the DJ, I did not have anything. I just had ... the crown did not have it. The owner of Copa Gabana gave me the crown. He helped me with the publicity. Well, I thank Mr. Walter a lot, he supported me. The lady, Teresita, he supported me with more crowns and support with part of the decoration. I thank her every year, she continues with us, supporting us. And Mrs. Karina Perez, was also with me, makeup, makeup to several of the candidates, the girls, who do not really pay. Because reality does not pay her. I am honest. We had the support of Bridgett Donaldly, she was the first finalist of the contest and when renouncing the queen's crown, rose Bridgett Donaldly like a queen, like the first queen. But yes,

she was the first finalist herself, but she recognizes herself as queen because she was the one who stayed and has always been with us and she supported us in the costumes designs, choreography, and all the rest, do you understand me? So, that's when I said to myself, "Okay, so for next year, I prepare myself with time, make my food sales and all that. Yes, I do not have sponsors ... (interruption of the landlord)]

[00:40:45]

**Sarah Fouts:** Y... creo que respondiste bien a la pregunta, era muy mala pregunta. Entonces, ¿Cómo de Veracruz a Luisana o de Veracruz a Alabama a Luisana, tú siempre has vivido en el sur de los Estados Unidos haciendo comida, aquí en el sur, comida latina, y ¿cómo es la experiencia, la comida aquí en New Orleans y Luisana es muy específica y ha cambiado un poco tus ingredientes o lo que haces o a ti te gusta hacer comida de Luisiana también o solamente comida mexicana? [And ... I think you answered the question well, it was a very bad question. So, how from Veracruz to Louisiana or from Veracruz to Alabama to Louisiana, you have always lived in the southern United States making food, here in the south, Latin food, and how is the experience, the food here in New Orleans and Louisiana is very specific and has changed a little your ingredients or what you do or do you like to make Louisiana food too or only Mexican food?]

**Ivan Cortez Castillo:** Yo sé un poquito de la comida de Luisiana. Yo se preparar el gumbo y puedo preparar el jambalaya. Yo lo sé preparar pero, pues, no es mucho que yo lo haga porque dentro de lo que es la comunidad, o quizás la gente rodea, mi gente, que me rodea, tanto latina, mexicana y todos, este, no me lo piden. O sea, y lo he hecho pero como que no es mucho ese antojo. Como la mayor parte del mercado que yo tengo es mexicano o hondureño. Y al hondureño le gusta la comida que yo hago. Que es mexicana. Sí. Y no he cambiado los ingredientes de me cocina, no los cambio. Siempre uso lo mismo. Lo mismo. Lo que es lo natural: los chiles secos, chiles frescos, verduras, hojas de aguacates, pasote, hoja santa pero todos los productos frescos. Entonces a toda la gente le gusta. Entonces, no yo no he tenido la necesidad de tener que cambiar algo. Sí. [I know a little Louisiana food. I prepare the gumbo and I can prepare the jambalaya. I know how to prepare it, but then, it is not much that I do because

within what is the community, or perhaps the people that surround, my people, that surrounds me, both Latino, Mexican and all do not ask me for it. That is, and I have done it but that is not what people are craving. As most of my market are Mexican or Honduran. And the Hondurans like the food that I do. That is Mexican. Yes. And I have not changed the cooking ingredients, I do not change them. I always use the same thing. The same. What is natural: dried chilies, fresh peppers, vegetables, avocado leaves, pasote, hoja santa but all fresh produce. Then all people like it. So, no I have not had the need to have to change something. Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y como este ciudad, este estado no es muy conocido por la comunidad mexicana y como ves tu parte de cambiar esto? De poner un poco de México mas en Luisiana. [And like this city, this state is not well known by the Mexican community and how do you see your part of changing this? To put a little more Mexico in Louisiana.]

**Ivan Cortez Castillo:** Fíjate que... apenas no es muy conocida la comida, lo que es la comida mexicana. No. No por parte, como te digo de que comen la comida TexMex pero hay mucha gente americana, que es del país de Estado Unidos, que sí conocen la comida Mexicana porque incluso allí en mi negocio han llegado a pedirme chilaquiles, que es algo bien típico de México. Y me han pedido enchiladas mexicanas. Hay vienen los que piden frijoles charros. Entonces, sí es conocida. Solamente, que quizás, las personas que han metido negocio mexicano no han sabido explotarlo, entrar dentro de lo que es la comida Americana. La gente dice, "aquí hay latinos y le voy a entrar." Y mi intención mía es meterme al mercado americano. [Note that ... it is not very well known food, which is Mexican food. No. Not by part, as I say that they eat TexMex food but there are many American people, who are from the United States, who do know the Mexican food because even there in my business they have come to ask me for chilaquiles, which is something very traditional of Mexico. And they asked me for Mexican enchiladas. There are those who ask for charro beans. It is known. Only, perhaps, people who are into the Mexican business have not known how to exploit it, to get into what is American food. People say, "There are Latinos here and I'm going to go in." And my intention is to get into the American market.]

**Fernando Lopez:** Creo que la pregunta era un poco mas como por ejemplo en los Los Ángeles, Chicago, Nueva York hay mas Mexicanos, y se dice, "no, la comida Mexicana ya" Pero aquí en Nuevo Orleans no. Era un poco mas... no es que no se conozca la comida sino que, aquí en Nuevo Orleans no hay mucho de eso entonces ¿tú que esperas? ¿Cómo esperas con tu negocio...? ¿Esperas cambiar....? Esa mas bien es la pregunta: ¿Esperas cambiar eso? Y ¿Cómo? [I think the question was a little more like for example in Los Angeles, Chicago, New York there are more Mexicans, and it says, "No, Mexican food now" But here in New Orleans no. It was a little more ... not that the food is not known, but here in New Orleans there is not much of that. Then what do you expect? How do you expect your business ...? Do you expect it to change ...? Rather, this is the question: Do you expect to change that? And how?]

**Ivan Cortez Castillo:** Sí, me gustaría cambiar eso, que la gente... que la comida mexicana sea mas reconocida. Eso sí. Y bueno, no entiendo la pregunta pero yo creo que si aquí México no se ha dado a conocer mucho con la comida mexicana es porque Los Ángeles, Texas, Carolina del Norte, hay mucho mexicano. Aquí el mercado es Hondureño. La mayor parte de la comida aquí es Centroamérica, y especial de Honduras. ¿Me entiende? Donde todo mundo conoce que famosa la pupusa del Salvador. La valida. México pues sí, sus tacos ¿me entiendes? Pero sí, yo creo que si una persona se propone a hacer algo mas, mas como llamar la atención. Yo creo que la comida Mexicana saldría. Se reconocería mas, se reconocería ¿me entiendes? Pero depende de eso, eso depende del propietario del lugar. De la publicidad que le ponga. [Yes, I would like to change that, that people ... so that Mexican food is more recognized. That yes. And, well, I do not understand the question, but I think that if Mexico has not become widely known with Mexican food, it's because Los Angeles, Texas, North Carolina, there's a lot of Mexicans. Here the market is Honduran. Most of the food here is Central American, and specially, Honduras. Do you get me? Where everyone knows the famous pupusa of El Salvador. The valid one. Mexico, yes, has its tacos, do you understand me? But yes, I believe that if a person intends to do something more, it needs to draw more attention. I think Mexican food would come out. It would be more recognized, you understand me? But it depends on the owner of the place. Of the publicity that one puts for it.]

**Sarah Fouts:** ¿Tienes otra pregunta? [Do you have another question?]

**Fernando López:** No, la misma pregunta que le hice a Javier, ¿Tú que esperas darle al mundo? ¿Tú que esperas darle a Nuevo Orleans con comida? ¿Cuáles son tus ... se ve que cocinas con el corazón y es lo que te gusta hacer? Ahora que tu estas empezando esta aventura, tu propio negocio ¿qué es lo que tu esperas darle al mundo con eso? [No, the same question that I asked Javier, what do you expect to give the world? What do you hope to give New Orleans with your food? What are your ... I see that you cook with the heart and it is what you like to do, now that you are starting this adventure, your own business, what do you expect to give the world with that?]

**Ivan Cortez Castillo:** Pues, la verdad, no sé. Esa es la verdad. No sé, no sé si. Bueno nosotros unas de las ideas que tengo con mi pareja es poder llegar un día, tener la oportunidad de poder fundar una organización. Darle, si este estado me da la oportunidad de que yo pueda ejercer mi propio negocio en grande y tener una buena prosperidad yo creo esa es la idea. Gracias a Dios tengo el don de tener buena receta porque la gente me ha dicho que cocino y todo y les agradezco. Y este, pues, seguir adelante y traer proyectos que tal vez aquí no hay y que la gente necesita. No sé si sea la respuesta correcta pero la verdad que me agarraron como en curva (risa). [Well, the truth, I do not know. That's the truth. I do not know, I do not know. Well we some of the ideas that I have with my partner is to get one day, to have the opportunity to found an organization. Give him, if this state gives me the opportunity that I can have my own big business and have a good profit I believe that is the idea. Thank God I have the gift of having a good recipe because people have told me that I cook and all I all that and for that I thank them. And well, to go ahead and bring projects that you don't see here but that people need. I do not know if this is the correct answer but the truth is that I was caught off guard (laughter).]

**Sarah Fouts:** ¿Y quieres agregar algo o al final de ...? [And you want to add something or at the end of ...?]

**Ivan Cortez Castillo:** ¿Cómo? [What do you mean?]

**Fernando López:** Como dar un comentario de tu restaurante, sobre tu comida, lo que tu quieras.  
[Like to give a comment about your restaurant, about your food, whatever you want.]

**Ivan Cortez Castillo:** Bueno, que los invitamos a que vengan a conocernos ya que gracias al público y gracias a todas las personas que nos conocen y quieren estar con nosotros y este de pronto Garibaldi va tener mucho de que hablar, sinceramente. Porque no nos vamos a avanzar solamente de lo que va hacer mas adelante, primero Dios, porque Él es el primero de todos. Pero primero Dios vamos a salir adelante. Garibaldi va tener mucho de que hablar porque no tan solo nos estamos enfocando en lo que es la comida, la comida mexicana típica, sino que también nos queremos meter a lo que es mas al fondo. A traer un tipo de música folklórica mexicana. Bailes tapatíos, bailes de mariachi, queremos meter todo eso, queremos la artesanía mexicana. Queremos que traer un poquito de nuestro México dentro de este estado que no lo hay. No lo hay y lo queremos traer nosotros. Queremos traer algo como traer artesanías mexicanas dentro. Mas que nada es un negocio donde queremos vender lo que es lo artesanal, lo dulce y la gastrología dentro de la comida. Esas son las ideas que nosotros tenemos. Y bueno, los esperamos. [Well, we invite you to come and meet us because thanks to the public and thanks to all the people who know us and want to be with us; and before you know it, Garibaldi will have a lot to talk about, sincerely. But we are not going to get ahead with our later projects. First of all, God. Through God we are going to get ahead. Garibaldi is going to have a lot to talk about because not only are we focusing on the food, the traditional Mexican food, but we also want to get into what is more in the background. To bring a kind of Mexican folk music. Tapas dances, mariachi dances, we want to put them all together. We want the Mexican craftsmanship. We want you to bring a little bit of our Mexico into this state. There is not much and we want to bring it to us. We want to bring something like bringing Mexican handicrafts inside. But that nothing is a business where we want to sell what is the artisan, the sweets and the gastroenterology inside the food. Those are the ideas we have. Well, we are waiting for you all.]

**Sarah Fouts:** Perfecto. Gracias. [Perfect. Thank you.]