

**Venecia Gonzalez  
El Recoqueo DR  
Westbank Pulga, Harvey, LA**

\*\*\*

Date: June 12, 2017  
Location: Westbank Pulga, Harvey, LA  
Interviewers: Sarah Fouts and Fernando Lopez  
Transcription: Maria Karen Lopez Torres  
Translation: Carolina Ramirez  
Length: One hour, fifteen minutes  
Project: La Pulga

**Sarah Fouts:** Hoy es el 12 de Junio del 2017 y yo mi llamo Sarah Fouts y estoy aquí con Fernando López. [Today is June 12, 2017 and I'm Sarah Fouts and I'm here with Fernando López.]

**Venecia Gonzales:** y Venecia Gonzales [and Venecia Gonzales]

**Sarah Fouts:** ¿Y como se llama tu negocio? [And what is the name of your business?]

**Venecia Gonzales:** Mi negocio se llama El Recoqueo DR. El Recoqueo DR. [My business's name is El Recoqueo DR. The Recoqueo DR.]

**Sarah Fouts:** ¿Y de donde eres, y [que] es tu fecha de nacimiento? [And where are you from? And [what] is your date of birth?]

**Venecia Gonzales:** Nací en Santo Domingo y soy de la ciudad de Santo Domingo del Norte y el pueblo se llama Villa Mella, y de allí vengo. [I was born in Santo Domingo and I am from the city of North Santo Domingo and the town is called Villa Mella. I came from there.]

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

**Venecia Gonzales:** Oh, nació el 21 de Marzo del 76 ¿tenia que decir eso? (risa) Ya sabe. [Oh, I was born on March 21, 76. Did I have to say that? (Laughter) You know now.]

**Sarah Fouts:** ¿Y el nombre del negocio que se significa? [What is the meaning of the name of the business?]

**Venecia Gonzales:** El nombre del negocio viene porque mi país se puede agarrar al medio día y comer en los diferentes restaurantes o comedores populares. y ahí un plato específico que se llama “Recoqueo”. Entonces, ahí hacen que la persona puede comer de todo lo que cocinaron ese día, en el restaurante. Entonces, la gente les dice dame. Y sale mas económico porque a veces casi siempre es do lo ultimo que queda, y dicen “dame un poco de Rocoque, de todo lo que ahí o

lo de que queda -- y por eso es el nombre del puesto porque mucha gente populares de Santo Domingo come a medio día en lo sitió. Y la comida es la mas deliciosa porque prueban de todo los diferentes sazones. Y a mi me gusta eso también porque yo a aprendido -- después que salí de mi país -- a probar diferente sazones, diferentes culturas, y cada plato es diferente -- depende en como lo cocine pero es diferente cada sazón y cada sazón dice deliciosa y también depende con que hambre que tengan te va saber más rica la comida.

[The name of the business comes from the fact that in my country by noon you can eat at different restaurants or popular diners. And there a specific dish called "Recoqueo". There the person can eat everything they cooked that day, in the restaurant. Then people tell them to give me. And it is more affordable because it is almost always the leftovers. And they say "give me some Rocoque, everything there or what is left." And that's why the name of the stand. Because (it is popular that) many people in Santo Domingo eat a noon at the spot. And it is the most delicious because the taste has all the different spices. And I like that too because I learned - after I left my country - to try different spices, different cultures, and each dish is different - depending on how I cook it; but it is different every flavor and every flavor is delicious and it also depends on how hungry they are, it will taste even more delicious.]

**Sarah Fouts:** Sí. ¿Y por cuanto tiempo has vivido acá en Nuevo Orleans y cuanto tiempo has vivido en los Estados Unidos? [Yes. And how long have you lived here in New Orleans and how long have you lived in the United States?]

**Venencia Gonzales:** He vivido en los Estados Unidos por 22 años. Desde que salí de mi país. En 22 años viví ocho años en Puerto Rico. 11 años en New York. Y el resto aquí en New Orleans. Voy para 5 años en este mes de julio, el 28. [I have lived in the United States for 22 years. Since I left my country. Out of the 22 years I lived eight years in Puerto Rico. 11 years in New York. And the rest here in New Orleans. I am going for 5 years in this month of July, the 28.]

**Sarah Fouts:** ¿Y como llegaste de Nueva York a New Orleans? ¿Por qué aquí en New Orleans? [And how did you get from New York to New Orleans? Why here in New Orleans?]

**Venecia Gonzales:** Pues, llegue porque mi familia. Tengo a mi hermano. Mi familia se ha ido dispersando a rededor de los Estado Unidos después que salimos de Puerto Rico. Pues, aquí era donde solamente tenia una hermana. Y venimos acá mi familia y yo. [Well, I came because my family. I have my brother. My family has been scattered around the United States after we left Puerto Rico. Well, this was where I only have one sister. And that is why we come here my family and me.]

**Sarah Fouts:** ¿Quienes son? ¿Cuántos hijos? [Who are they? How many children?]

**Venecia Gonzales:** Tengo cuatro hijos. Dos niñas y dos niños. Y pues ellos son mi familia. [I have four children. Two girls and two boys. And, well, they are my family.]

[00:03:58]

**Sarah Fouts:** Que bien. Y si puedes hablar de ¿donde aprendiste a cocinar? [That's great. And if you can talk about where did you learn to cook?]

**Venecia Gonzales:** Aprendí a cocinar desde muy pequeña. Pienso que desde que tenia 11 o 10 razón pero o a ponerles el caliente es diferente. El calor necesario a la comida. Y luego ya, pues, mi mama me dejaba con su hijo pequeño, que eran mis hermanas y ella me enseñó como hacer una sopa a los primero. Y cuando, pues, aprendí hacer eso, lo primero una sopa. Luego ya me encantaba estar de lado de mis abuelas que cocinaban muy rico. Específicamente la paterna, ella tiene una amor especial por la cocina. Y yo al lado de ella aprendí a tener ese mismo amor por la cocina. Y fue poco a poco que se fue dando y dando. Y he entendido y siento que sin la cocina, pues no soy nadie. Tengo que cocinar todos los días muchas cantidades. (risa) Y me gusta ver las personas comer. Ver las personas como se disfrutan la comida. Y específicamente al medio día, cuando la persona ya tiene la mitad del día de la faena(task) del trabajo. Y se sienta a comer. Y si son 10 o 5 minutos que va tomar, como disfruta la persona el plato. Y como disfruto yo prepararlos. Pues, de allí viene que mis dos abuelas eran muy diferentes. Una era muy del campo y la otra era de la mitad de la ciudad. Entonces ellas preparaban las misma comida. Pero muy diferente. Porque mi abuela lo hacia con todos los sazones naturales agarrados del patio. Y mi

otra abuela, pues, de lo que vendían en los colmados (markets) o en los supermercados. Entonces, el sazón es diferente. Y luego ya venir aquí a Estados Unidos he trabajado en restaurante. Me fijo como lo los chefs lo hacen. Como tiran la comida. Y a veces cuando le tira los sazones en el caldero, el sabor tiene... es diferente. Cada sazón, cada plato tiene un truco diferente para prepararlo. Pero depende del chef del humor, del día como sale el plato. Aun que sea una lasaña regular, o un arroz, o unas habichuelas, o unos frijoles (como le dicen acá). O como le dicen los mexicanos.. nosotros le decimos habichuelas.

[I learned to cook from a very young age. I think that since I was 11 or 10 year old; but using the heat was different. The necessary heat to (make) the food. And then, then, my mother left me with her young kids, who were my sisters; and she taught me how to make soup first. And when, then, I learned to do that—the soup first—then I loved being next to my grandmothers who cooked very delicious. Specifically my paternal (grandmother). She has a special love for cooking. And I next learned to have that same love for the kitchen. And it was little by little that it started clicking. And I understood it; and I felt that without the kitchen, I was nobody. I have to cook many quantities every day. (laugh) And I like to watch people eat. See the people as they enjoy the food. And specifically at noon, when the person already has half the day of work. And he sits down to eat. And if it is 10 or 5 minutes that will take them; the person enjoys the dish. And I enjoy preparing it. Well, from there I can tell you that my two grandmothers were very different. One was very country and the other one was from the city. Then they prepared the same food but very differently. Because my grandmother made it with all the natural seals seized from the patio. And my other grandmother with what they sold in the markets or supermarkets. Then the flavor was different. And then coming here to the United States I've worked in restaurant. I look at how the chefs do it. How they throw the food. And sometimes when you throw the spices into the pot the taste has ... it is different. Each flavor, each dish uses a different trick to prepare it. But it depends on the chef's mood; on the day the plate is made. Even if it is a regular lasagna or if it is rice, or habicheulas (beans), or frijoles (beans) as they call them here. Or as the Mexicans call them... we say habichuelas (beans).]

**Sarah Fouts:** Habichuelas. [Habichuelas (beans).]

**Venecia Gonzales:** En México... [In Mexico...]

**Fernando Lopez:** Frijoles. [Frijoles (beans).]

**Venecia Gonzales:** Frijoles. Pues cada persona trabaja las habichuelas diferente. En mi caso, las hacemos en guisado en salsa y son muy sabrosas y se puede acompañar con un arroz blanco con las habichuelas. Y cualquier gente con hambre dice que es el mejor plato. (Risa) A mi me encanta. Pues, si la carne también guisada o los diferentes sazones son muy diferentes. Diferentes de acuerdo a la persona y en el momento que uno come. Sí. Pues me encanta también, aparte de ese, de todo eso, los sabores de los ... de cómo aprendí hacer jugos diferentes. Diferentes jugos. En Puerto Rico hay muchas variedades de jugos. La gente los disfruta bastante. Y a mi me encanto aprender –en Puerto Rico se llaman kioscos. Las personas tienen preparada frutas cortadas. Y como hoy en día se llama.. el puesto de la batida se llama “King.. Smoothie King.” Smoothie King tiene todas las frutas allí. En Puerto Rico es diferente la tienen alrededor de la calle. Vas y te pueden preparar un batido o un frappe. Se llaman frappes. Y son muy deliciosos y en mi país, igual pasa. Aprendí de allí mucho de los diferentes sabores y jugos. Igual, aprendí en Nueva York que tiene los puestos por donde quiera de hot dog y de más. Trabaje 6 años en el Yankee Stadium. Y tuve al alcance de mucha buena hermanas americanas que tenían muchos buenos conocimientos. Buen conocimiento. Mucha experiencia de los diferentes sazones hispanos y conocimiento de la comida americana de alta cocina americana. Y fui aprendiendo con ellos. Mirándolo como preparaban. Hay veces que meto croque y me dejaban la cocina “!ya!” porque decían, “oh, pero veo que lo puedes hacer” y no para cocinar para 50 personas. Para cocinar para 500 personas. Para más. Para prepara para grandes cantidades de comida. Y pues, no tuve la introducción con un chef como en una universidad. Lo agarre de ver a ellos en mi diferentes trabajos. Y desde niña pues de allí es que vengo con el conocimiento dentro de la cocina. Y eso me ha cultivado mas y me ha encantado. Me encanta. Es lo mas que gusta. Y puedo cocinar cualquier plato. Solo a veces puedo mirar, puedo ver y ya casi siempre sé con el olor puedo saber los ingredientes que tiene. Sin que lo hayan escrito. No me sale ni salado (risa) ni crudo. Así, puedo decir eso. Por eso me inspiro del conocimiento de donde allá vengo a poder tener un puesto de comida. Para ver que las personas se puedan disfrutar el comer bien. O a lo que yo llamo, “comer bien.” Si una persona tiene hambre y desea comer algo,

pues, si aquí en Nuevo Orleans hay una comunidad de Dominicanos creciente y bastante. Yo pienso. Y es cuestión de comunicación para que ellos puedan venir y probar y ver que tiene parte. Están todos los ingredientes de la tierra de nosotros, aquí, para que ellos pueden disfrutar de ella.

[Frijoles (beans). As each person does something different with the beans. In my case, we make them in a stew with sauce and they are very tasty and can be accompanied with a white rice with the beans. And any hungry people say it's the best dish. (Laughter) I love it. Well, if the meat is also cooked or the seasonings are very different. Different according to the person and the moment one eats it. Yes. Well, I also love, that besides that, all of that, the flavors of ... how I learned to make different juices. Different juices. In Puerto Rico there are many varieties of juices. People enjoy them quite a lot. And I love to learn. In Puerto Rico they are called kiosks. People have prepared cut fruits. And as today it's called .. the smoothie stand is called "King .. Smoothie King." Smoothie King has all the fruits there. In Puerto Rico it is different they have them around the street. You go and you can prepare a smoothie or a frappe. They are called frappes. And they are very delicious and in my country, the same thing happens. I learned from there a lot of different flavors and juices. I learned in New York from different hot dogs stands and many more. I worked for 6 years at Yankee Stadium. And I was within the reach of many good American sisters who with good knowledge. Good knowledge. Lots of experience of the different Hispanic dishes; and the knowledge of American top cuisine. And I was learning with them. Watching them as they prepared it. There are times when I put croque that they left in the kitchen " Enough!" Because they said, "oh, but I see you can do it" and to be able to cook for 50 people. To cook for 500 people. For even more. To prepare large quantities of food. And so, I did not have the introduction as a chef like from a university. I obtain them (skills) in all my different jobs. And since I was a child, that's where I come with the knowledge inside the kitchen. And that is what I have obtained more and more; I loved it. I love it. It is what I like the most. And I can cook any dish. Sometimes I even look, I see; and I almost always know with the smell. I can know the ingredients that it has. Without writing it down. I do not make it neither salty nor raw. So, I can say that. That is why I am inspired. Through my previous knowledge I am able to have a food stand. I get to see that people enjoy eating well. Or what I call "eating right." If a person is hungry and wants to eat something, well then, here in New Orleans there is

a community of Dominicans growing quite a bit. I think. And it is a matter of communication so that they can come and try and see that it is part of it. They are all the ingredients from our homeland here so that they can enjoy it.]

[00:10:28]

**Sarah Fouts:** ¿Y cuando ... vamos a hablar más de eso en seguida... pero cuando estabas trabajando en Yankee Stadium, en New York, qué hiciste allí? [And when ... we'll talk more about that in a little bit ... but when you were working at Yankee Stadium in New York, what did you do there?]

**Venencia Gonzales:** Pues allí cocinaba. Allí cocinaba, pues, habían.. hay muchos restaurantes dentro del Yankee Stadium. Y uno de ellos es la master cocina y dentro de esa cocina se cocina toda la comida que se va distribuir a los diferentes puestos. Pero son los restaurantes en si que van a servir comida. Como le digo, sirven comida.. servir la comida que ya esta pre-preparada como para hacer los sándwiches, los Philicheese Steaks.. todo se concina en la master y luego ya se va a la diferente cocina que son mas de 30 cocinas. Entre los diferentes niveles. Y allí, pues, cocinaba con los diferentes chefs. Entrabas a una mas temprana. Una hora o dos o a veces hasta cinco horas. Mas antes del juego para empezar a prepara y ya luego se le servía todo a las personas. También, era un restaurante de alta cocina. Pienso que hay días de todo. Porque habían todos los postres que pueda imaginar. (risa) No so muy buena con los postres pero si soy buena comiéndolos. (risa)

[Well, I used to cook there. There were many restaurants inside the Yankee Stadium. And one of them is the master kitchen. And inside that kitchen we cook all the food that is going to distribute to the different stations. But is in the restaurants themselves that will serve the food. As I say, serves food .. serves food that is pre-made as. Like fro making sandwiches, the Philly Cheese Steaks .. Everything is cooked in the master (kitchen) and then it goes to the different kitchens which there are more than 30 kitchens. Between the different levels. And there, then, I cooked with the different chefs. You entered at an early time. An hour or two or sometimes up to five hours. But before the game starts we have to prepare everything to serve the people. Also, it is



also a high cuisine restaurant. I think there are all kinds of days. Because there are all the desserts one could imagine. (Laughter) I am not very good with the desserts but I am good at eating them. (Laugh)]

**Sarah Fouts:** (risa) yo también. [(laughs) me too.]

**Venecia Gonzales:** Lo que más me gusta es cocinar las carnes y la pasta y los arroces y las ... lo más elaborado de las cocina que en realidad es todo lo que lleva sal. Y allí, pues, tenía mas de un chef. No puedo decir. Como si eran 50 o mas. Pero eran bastante chefs alrededor de nosotros. Ayudándonos a prepara todo lo que había allí. Y todo lo que era para distribuir. Caviars, lasaña, pescado, marisco, todo, todo, todo. Comida americana y para alta... para recibir a los alcaldes y todas persona que iban de festejos—bodas especiales. Bufets para hacer en grandes cantidades.

[What I like the most is to cook the meats and the pasta and the rice and the ... whatever is the most elaborate (to do) with the cooking and everything were we use salt. And there, I use to have more than one chef. I could not tell. If there were 50 or more. But they were quite a few of chefs around us. Helping us prepare everything there was. And everything that there was to distribute. Caviars, lasagne, fish, seafood, everything, everything, everything. American food and for high ... we received the mayors and all people who were going to special festivities like weddings. Buffets to make in large quantities.]

**Sarah Fouts:** ¿Y hay más una comunidad de ... población dominicana en New York? [And there is more a community of ... Dominican population in New York?]

**Venecia Gonzales:** En New York, oh es muy grande la comunidad. Se cuentan por millones, ya, de dominicanos que hay allí. Y no tan solo de dominicanos sino de que se va transmitiendo la cultura dominica dentro de los primeros que llegaron a sus hijos a las terceras o cuartas generaciones. Conocí a muchas personas allí que tienen años y años, 60, 70 años que viviendo en Nueva York. Que van trayendo su familia por doquier. Esta allí el alto Manhattan que es como se dice que llega todo dominicano. Y sí, es muy grande la comunidad dominicana en Nueva York y

muchas personas van al estado. Yo pienso que.. dicen que están divididas las raíces dominicanas y puertorriqueñas allí. Pero yo le doy un 50%. Cincuenta y cincuenta. De todos los que asisten, obviamente, la comunidad americana es más grande de asistiendo al estadio que la comunidad hispana. Pero hay un 50%. Y también, dependen quien son los que estén allí—en los equipos. Si hay más dominicanos, pues, van a... más publico dominicano asistiendo el estadio y participando en todas partes. Pero la comunidad dominicana es muy grande en Nueva York. Y últimamente tiene muchos restaurantes, diferentes. El sazón se ha expandido que es impresionante. Hay muchos restaurantes con... ricos nombres y ricos sazones allí. Igual, puertorriqueños hay una población... es un poco menos de trabajadores portorriqueños pero si hay bastante que tienen diferentes trabajos en la cocina.

[In New York, oh the community is very big. They are counted by millions, already, of Dominicans who are there. And not only Dominicans; but that transmit the Dominican culture within the first; reaching their children who are from third or fourth generations. I met many people there who have years and years, 60, 70 years living in New York. They are bringing their families from everywhere. There is the upper Manhattan that is as it is known for the Dominicans that come. And yes, the Dominican community is very big in New York and many people go to the state. I think ... they say that the Dominican and Puerto Rican roots are divided there. But I give it 50%. Fifty and fifty. Of all those who attend, obviously, the American community is greater in attending the stadium than the Hispanic community. But there is about a 50%. And also, it depends who is (playing) on the teams. If there are more Dominicans, then, then ...more of the Dominican public who attend the stadium and participate everywhere. But the Dominican community is very large in New York. And lately it has many different restaurants. The flavor has expanded and that is impressive. There are many restaurants with ... good names and delicious flavors there. Equally, there is a Puerto Rican population there... There are less Puerto Rican workers; but there are enough there that have different jobs in the kitchen.]

[00:14:52]

**Sarah Fouts:** ¿Y comparando con aquí, no hay.. pero hay poca...? [And comparing to here, there is not ... but there is little ...?]

**Venecia Gonzales:** Comparando con aquí tengo muchas amistades acá. Y tengo, pues, la mayoría de mis amigas son hispanas. Bueno, obviamente como aquí la población son mucha gente mayores y de más. Pero la población esta creciendo bastante. Y hay mucho dominicano pero también hay mucho puertorriqueños. Lo que pasa es que... Es diferente la forma de involucrarse uno con el otro o de andar dentro de las diferentes actividades. Pero sí conozco muchos puertorriqueños y sé de lugares—de restaurantes—que sí están aquí. Que los están haciendo bien. Igual, sitios dominicanos que están allí. O personas que son dominicanos que están cocinando dentro de los restaurantes. Igual dentro de los puertorriqueños y si no también tenemos.. tengo unos cuanto amigos puertorriqueños que cocinan para ellos. Como yo aquí. Nunca me he podido de independizar de la cocina porque donde quiera que llego, la gente empieza. Siempre trato de hacer algo para comer o brindo algo. “Que rico, que rico, podría prepararlo para mi.” Y pues, ya lo preparo. Pero ya de allí se sale que, “fui a una actividad y probe un mangú dominicano” Y “¿Quién lo hizo?” “A lo hizo Venecia.” Y “¿Quién es Venecia? Yo quiero que ella lo haga para mi.” Y ya de esa me llevo a otra y a otra y así estoy haciendo actividades como quinceañero, bodas y cumpleaños. Y ellos, pues, me llevar a poner algo o hacer algo porque la demanda era mucha. Ya digo ya no voy a regalar. Voy a cobrar. (risa)

[Comparing with here I have many friends here. And I have, then, most of my friends are Hispanic. Well, obviously as the population here are many older people and many others. But the population is growing a lot. And there are a lot of Dominican but there are also many Puerto Ricans. What happens is ... It is different how to get involved with each other or interact within the different activities. But I know many Puerto Ricans and I know of places—restaurants—that are here. They are making them well. Same thing for Dominican places that are there. Or Dominican people who are cooking inside restaurants. Same thing inside Puerto Ricans and we also have ... We have a few Puerto Rican friends who cook for them. Like me here. I have never been able to become independent from the kitchen because wherever I go, people start. I always try to make something to eat or something. "How delicious, how deliciuos, could prepare it for me." And then, I prepare it. But from that point someone says, "I went to an activity and I tasted Dominican mangu" and "Who did it?" "Venecia did it." And "Who is Venncia? I want her to

do it for me. "And from that it takes me to do another and to do another and so I'm doing eventos like quinceañero, weddings and birthdays. And they, therefore, take me to put something or do something because the demand was high. I say I will not give it away. I'm going to charge.

(Laughs.)

**Sarah Fouts:** Cierto. [Right.]

**Venecia Gonzales:** Entonces allí hacia eso. Muchas actividades. [Then towards that. Many events.]

**Sarah Fouts:** ¿Entonces así [fue] como comenzaste acá en Nuevo Orleans? [So [how] did you start here in New Orleans?]

**Venecia Gonzales:** Sí, fue como comencé así en Nuevo Orleans. La mayoría de las veces, en mi trabajo también, llevaba comida y mucha gente comiendo McDonald, Burger King (risa). O sea es típico pero son hispanos y están preguntando, “¿De dónde agarraste esta comida? Y ¿Quién cocino? Tu no cocinas.” Les digo sí, cocino yo. Yo misma cocino mi comida. Y (dicen) “No, tu no cocinas porque no hay tiempo para hacer eso. Eso se ve muy rico.” Le digo ¿quiere probar? Pues, lo prueban y dicen, “que rico.” Americanos, dominicanos y todo quieren. Okay, pues solo un poco. Era solamente para mi. (risa)

[Yes, that's how I started like that in New Orleans. Most of the time, in my work too, I was carrying food and a lot of people were eating McDonald's, Burger King (laughing). Or is it typical but they are Hispanic and are asking, "Where did you get this food? And who cooks? You do not cook. "I say yes, I cook. I cook my food myself. And (they say) "No, you do not cook because there is no time to do that. That looks very delicious. I tell them, do you want to try? Well, they try it and say, "How delicious." Americans, Dominicans and they want it all. Okay, just a little bit. It was only for me. (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** No vas a compartir. [You will not share.]

[00:17:41]

**Venecia Gonzales:** No para compartir no. “Que esta muy rico. Yo también lo quiero probar.” Y así había hasta cinco gentes en la mesa y querían probar. Y la les digo... Me dice unos amigos muy ricos puertorriqueños, precisamente. Me dijeron, “¿por qué no cocinas para nosotros? Por lo menos una vez a la semana. Somos –me decían—somos puertorriqueños y estamos aquí y no encontramos buena comida.” Como que no encuentran buena comida, si aquí hay tales y tales (so and so). Los mandaba a los sitios de restaurantes que conocía, como de los americanos, normalmente. Pero es buena la comida, les digo. “No, queremos arroz, habichuelas y carne.” (risa) Les digo: okay. Entonces ya, pues, me convencieron para que les llevara comida. Entonces así que.. primero empecé que solamente era un día que le iba a cocinar a la semana. Un solo día. Y le digo: voy a cocinarles solo ese día. Me dicen, “pues, sí esta bien.” Les llevo comida una vez a la semana. Y después ya, “no, solo un día no. Porque no nos trae por lo menos cuatro.” Eran como 35. (risa) Me decían por lo menos cuatro. Y yo, pues, como cocino todos los días pero tiene que ser el mismo gusto de lo que yo cocine. Sí, sí, sí es arroz, habichuela y pollo o carne esta bien. “Haznos arroz todos los días.” Y ya les dije: pues, vamos a comer cinco días a la semana. Pues, cinco veces a la semana les llevaba comida a cuatro. Después, dijo “No es discriminación hacer a solo a ellos cinco. Es que lo quiere más a ellos.” (risa) Y ya de allí se fue añadiendo uno y llegué a tener hasta 35, 34 personas. Si no hacia uno solo buffet. Cocinaba una sola comida. Así solo todo el tiempo solo cocinaba una sola comida para todos. Y así fue. Así me motivaron y dije: Ay, volver a la cocina.

[Not to share no. "It is very rich. I also want to try it. "And so there were up to five people at the table and they wanted to try it. And I tell you ... some nice friends tell me, Puerto Ricans, to be precise. They said, "Why do not you cook for us? At least once a week. We are - they said to me - we are Puerto Ricans and we are here and we can not find good food." How can they not find good food, if there is such and such. I would send them to the restaurant, to the places I knew, like to American (food), normally. But the food is good, I tell them. "No, we want rice, beans and meat." (Laughter) I tell them: okay. Then they convinced me to bring them food. So at I started to cook for them once a week. One day. And I tell them: I'm going to cook for you all just

that day. They say, "Well, that's fine." I bring them food once a week. And then, "No, not just one day. Why don't you bring it to us at least four." They were like 35. (Laughter) I was told at least four. And I, then, as I cook every day but it has to be the same taste of what I cook. Yes, yes, yes it is rice, beans and chicken or beef is fine. "Make us rice every day." And I told them: well, let's eat five days a week. Well, for five times a week I brought food to four of them. Then they said, "It is discrimination to just make for just five alone. It is because you love them more. "(Laughter) And from there I added more and got up to 35, 34 people. I made a single buffet. I cooked one single meal. And just like that, the whole time I cooked only one dish for everyone. So that was how it was. So that was how I was motivated and I said: Oh, back to the kitchen.]

[00:19:54]

**Sarah Fouts:** ¿Y eso donde fue? [And where was that?]

**Venecia Gonzales:** Aquí en Nuevo Orleans. [Here in New Orleans.]

**Sarah Fouts:** ¿En tu trabajo? [At your job?]

**Venecia Gonzales:** Trabaja en la refinería. Trabaja anteriormente en la refinería. Pero no es como cocinar. Es un poquito más trabajoso. [I worked at the refinery. I previously worked at the refinery. But it's not like cooking. It's a little bit more laborious.]

**Fernando Lopez:** ¿Cocinar no es más trabajoso? [Is cooking not more difficult?]

**Venecia Gonzales:** No, para nada. Es disfrutar. (risa) [No, not at all. It is enjoyable. (Laughs.)]

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

**Sarah Fouts:** (risa) Más divertido, ¿eh? [(laughs) More fun, huh?]

**Venecia Gonzales:** Más divertido. Usa música. No tiene que estar depravado del celular ni nada de eso. Puedes poner música. Puedes poner toda las opciones. Olerlo. El cocinar es tan delicioso porque es como usar todos los sentidos. Okay, tengo que asegurarme que no este salada. Oler. Mirar que todo va ir bien trabajado. [It is more fun. I use music. You do not have to be depraved from the cell phone or any of that. You can play music. You can put all the options. Smell it. Cooking is so wonderful because it is like using all the senses. Okay, I have to make sure it is not salty. Smell. To see that everything will be working well.]

**Fernando Lopez:** Probar. [To try.]

**Venecia Gonzales:** ¡Probar! Probar, probar el sabor. Es tan.. es algo fuera del nivel. No es un trabajo. Es una diversión. Para mi es una diversión la cocina. [Try it! Try, taste the flavor. It's so .. it's something out of this world. It's not a job. It's fun. The kitchen is fun for me.]

**Fernando Lopez:** Pues, le gusta cocinar. [Well, you like to cook.]

**Venecia Gonzales:** Sí, me encanta la cocina. Es algo que me atrae. Me fascina. Puedo estar lo más cansada, que mi hijo me dice “Mami, me haces un omelete.” Yo puedo soltar todo, todo el estrés. El estrés se fue. No hay nada que me moleste. Y lo puedo elaborar muy rápido. Ya cinco minutos. Y verlo, tiene hambre. Comió. Se divertido. Se lo disfruto. Y si dentro de una hora, dos horas me dice, “mami no hay nada que comer.” Rápido puedo inventar algo. Pues, no se. Es algo que no lo puedo explicar. Lo he ido cultivando desde muy niña. Porque yo nací en el extrema de pobreza, como es de decir. Y yo, pues, podía hervir un plátano o un guineo o desenterrar una patata y ponerla a hervir con sal y agua. Ir al rio y agarrar un pescado y sazonarlo a mi gusto. O al gusto del que quisiera. El hecho que nunca podía comer. Mi mama me decía, “tu nunca puedes comer sin el acompaña.” (risa) La acompaña es que tiene que ver como pescado o carne, algo así..

[Yes, I love the kitchen. It's something that appeals to me. It fascinates me. I can be as so tired but as my son says "Mommy, can you make me an omelette." I can forget everything, all the stress. The stress is gone. There's nothing that bothers me. And I can prepare it very fast. In five

minutes. And to see him, when he is hungry. To eat. He had fun. He enjoy it. And if within an hour, two hours he tells me, "Mommy there's nothing to eat." I can quickly invent something. Well, I do not know. It's something, I can not explain. I have been learning it since I was a little girl. Because I was born in extreme poverty, you can say. And I could boil a banana or guinea or dig up a potato and boil it with salt and water. Go to the river and grab a fish and season it to my liking. Or to get the taste of what (people) want. The fact is that I could never eat. My mom used to say to me, "You can never eat without side dish." (Laughter) The side dish is like fish or meat, something like that.]

**Fernando Lopez:** Proteína. [Protein.]

**Venecia Gonzales:** Proteína (risa) Engrasar. Es ese que le llaman el engrase. Tiene que tener una salsita para mojar el plátano o la batata o la papa o la yuca, cualquier cosa. Sí, entonces... en ese entonces, aprendí a pescar. En mi casa, alrededor de mi familia había un rio muy caudaloso que tenia mucha, mucha, mucho pescado. Muchos camarones. Muy grande. Mucho de lo que le llaman Highback que no sé si aquí. Highback pero son de agua dulce. [Protein (laughter) Grease. It's what they call greasing. You have to have a salsa to dip banana or sweet potato or potato or anything. Yes, then ... I learned to fish during that time. In my house, near my family there was a flowing river that had many, many, many fish. Lots of shrimp. Very big. Much of what they call Highback I do not know if they are here. Highback but they are from freshwater.]

**Fernando Lopez:** Como cangrejos. [Like crabs.]

**Venecia Gonzales:** Como cangrejos. Sí, que son de agua dulce. Y pues, alrededor de ese rio era como tener a disponibilidad al alcance. Habían cocos que no usábamos en ese tiempo. Usábamos mucho aceite. Usabas el coco. No era que en ese tiempo no se usar. No estaba al alcance mío porque no era algo como que lo elaboramos. Y allí comíamos todo con, casi todas las comidas las hacíamos con coco, con salsa de coco. Con todos los ingredientes naturales. Lo más natural. Lo mas químico de allí era la sal. O eso era lo único químico de comer allá. La sal. Como que uno tenia que tener sal y azúcar. Y eso siempre, casi nunca era abundante. Pero siempre tenia que haber. Para poder ponerle a la diferente comida. Y pues, de allá, que mi mama se iba a trabajar y



nos dejaba a nosotras cuidadas con nuestra tía. Y si teníamos hambre, tenía que buscar algo para comer. Y lo que más quedaba cerca era una anzol en el río. (risa) Mucha gente dice, “como va ser que tu..” No me da vergüenza. Me orgullece saber que me pude defender yo misma. Aprendí a hacerlo. Y hoy en día es muy diferente estar aquí y usar las estufas eléctricas. Los diferentes microondas y poder tener un dominio de ellos como tuvo un dominio de un anzuelo. O de un anzuelo que es una caña de pescar. No sé si sabe. Es una caña de pescar. Tener ese dominio y de la naturaleza para ponerle los diferentes ingredientes. Y también tener ese conocimiento es lo que me lleva y me motiva aquí. Poner ese amor que para mi, en realidad, nada de lo que viví no es algo trágico sino algo que me ayudo crecer en la vida con mucho amor. Y con mucho amor a la comida. (risa) Para poder mostrarla.

[Like crabs. Yes, they are freshwater. And then, near that river it was as if we had availability of having them with within reach. There were coconuts that we did not use at the time. We used so much oil. We used the coconut. It was not that at that time not to be used. It was not within my reach but because it was not something like we made it. And there we ate everything—with almost every meal we made with coconut-- with coconut sauce. With all the natural ingredients. The most natural. Salt had the most chemicals. Or it was the one with the most chemicals that we ate. The salt. Like one had to have salt and sugar. And that was almost never in abundance. But it had to be include. To be able to put in on the different food. And then, from there, my mother went to work and left us with our aunt. And if we were hungry, I had to find something to eat. And what was closest was a hook in the river. (Laughter) Many people say, "How can it be that you...?" I'm not ashamed. I am proud to know that I was able to defend myself. I learned to do that. And today it is very different to be here and to use electric stoves. The different microwaves and to know how to use them like I knew how to use the hook. Or a hook that is a fishing rod. I do not know if you know. It's a fishing rod. Having knowledge of nature to include them in different ingredients. And also it is having knowledge that gives me drive and motivates me here. To put that love that for me, in fact—everything that I went through is not something tragic but rather something that helped me grow in life with much love. And with a lot of love for food. (Laughter) To be able to show it.]

[00:25:43]

**Sarah Fouts:** ¿Has mostrado a los hijos? ... ¿He enseñado a los hijos a pescar aquí en los estados...? [Have you shown the children? ... Have I taught the children to fish here in the states ...?]

**Venecia Gonzales:** Aquí no. (risa) Tengo miedo de la culebra de aquí. [Not here. (laugh) I'm scared of the snake here.]

**Sarah Fouts:** ¡Oh sí! [Oh yes!]

**Venecia Gonzales:** (risa) Porque en mi país las culebras son muy mansas. Te ven y se van. (risa) Pero aquí son mas bravas. Y como no sé, tengo mucho amor por la pesca pero en Santo Domingo, la aprendí diferente. Aquí hay que ir en un bote o caminar al alrededor. También, como, falta la parte masculina para que me ayude a llegar a los lugares mas remotos. [(Laughter) Because in my country the snakes are very tame. They see you and they leave. (laugh) But here they are more vicious. And as I do not know, I have a lot of love for fishing, but in Santo Domingo, I learned it differently. Here you have to go in a boat or walk around. Also, I am missing the male to help me reach the most remote places.]

**Sarah Fouts:** Para protegerte de la culebra. [To protect you from the snake.]

**Venecia Gonzales:** Sí. (risa) [Yes. (Laughter.)]

**Sarah Fouts:** Fue muy interesante escuchar como empezaste a pescar y a hacer las recetas. ¿Y si puedes hablar un poco las cosas que vendes en La Pulga. Que tipos de recetas, de comidas, de platos que venden aquí? Y si puedes, ¿de que? [It was very interesting to hear how you started fishing and making recipes. And if you can talk a little about the things you sell in La Pulga. What types of recipes, food, dishes are sold here? And if you can, out of what?]

**Venecia Gonzales:** Aquí en mi puesto allá en La Pulga tengo... vendo casi toda la comida típica dominicana. Tengo diferente tipo de pescado. Como es una isla le manda mucho el

pescado. Pero los platos típicos, como el arroz, habichuelas, queso y carne eso lo tengo. Y tengo los arroces diferentes. Como arroz moro. Arroz moro que nosotros le llamamos. El arroz negro, nosotros le decimos moro negro. Y el arroz con guandú. Con guandú le decimos eso, arroz moro de gandules. Y arroz con habichuelas. Pues, también tengo esos platos. El arroz diferentemente preparado de diferentes maneras. Tengo arroz con carne. Que se llama, también nosotros le decimos okrio. Ese también es algo que aprendí allá. Tengo diferentes pasta dominicana. Como pastelón de plátano maduro. Tengo la lasaña típica dominicana. No la americana. (risa)

[Here in my stand, there in La Pulga I have ... I sell almost all the traditional Dominican food. I have different kind of fish. Since it is an island, it delivers fish a lot. But the traditional dishes, like rice, beans, cheese and meat that I have. And I have different rice dishes. Like brown rice. Moorish rice we call it. Black rice, we call it black Moor. And the rice with guandú (green pigeon peas). With guandú (green pigeon peas) we say that, rice moor of gandules (green pigeon peas). And rice with beans. Well, I also have those dishes. The rice is prepared in different ways. I have rice with meat. What we refer to as okrio. That is also something I learned there. I have different Dominican pasta. As a pastelón de plátano maduro. I have the typical Dominican lasagna. Not the American. (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** ¿Cómo es? [What is it like?]

**Venecia Gonzales:** Esa lasaña es como hacer mi propia salsa. A mi gusto. Cada persona en Santo Domingo tiene un sazón diferente. Pero yo preparo mi salsa con todos los ingredientes que la comida dominicana lleva los mismos ingredientes que la comida americana, o puertorriqueña, o mexicana. Son todos los mismos ingredientes. Usamos cilantro de los dos tipos: ancho y regulares. Usamos adobo que es un poquito más elaborado de la diferente marca. Y usamos mucho el ajo, la cebolla, el orégano. El orégano casi no falta en ningún plato dominicano. En el sazón del arroz, casi nadie le pone orégano a los arroz. Pero a las carnes sí. Al pescado también, le ponemos orégano. El orégano es como el ingrediente secreto. Y es lo más que lleva. Casi todas las carnes dominicanas llevan orégano. Y yo preparo mi propio sazón a mi estilo de donde yo vengo. Porque podría ser que gente que no son de la capital dirían, “Oh eso tiene la cocina dominicana.” Es muy diversa. Yo preparo un sancocho pero gente que viene del lado de lado sur

preparan un sancocho. Ellos le ponen por ejemplo, le ponen especias dulces. Una que otra. Pero yo no le pongo especia dulce. Porque así lo aprendí a hacer. Así lo vi diferente. Pero sí se, si me topo (run into) con una persona del sur de mi país va decir, “Pues ese sancocho sabe diferente, no esta malo, pero sabe diferente.” Pero es de acuerdo de donde vengan, como lo preparado su raíz. Como lo fueron preparando. Y tengo eso también, sancocho, mondongo—que le llaman mondongo—que le llaman mondongo, menudo la diferente... de diferente. Depende de donde vengan. Ya, pues, si eso y mucho más: tostones, carne frita, este, yuca, guineo. Todo... casi toda la comida dominicana la tengo incluida allí. Tengo los jugos. Los morís soñados. Tengo las batidas de frutas naturales mezclada, y no mezclada, jugo de papaya, que se llama la chinol, de maracuya que es la chinola. De papaya. Tengo jugo de... tengo jugo de.. se me olvido.. de mamey, también.

[That lasagna is like making my own salsa. To my liking. Every person in Santo Domingo has a different seasoning. But I prepare my sauce with all the ingredients that Dominican food has the same ingredients as American, Puerto Rican, or Mexican food. They are all the same ingredients. We use cilantro of the two types: wide and regular. We use adobo that is a bit more elaborate from the other different brand. And we use a lot of garlic, onion, and oregano. Oregano is almost never missing in any Dominican dish. In the seasoning of the rice, almost nobody puts oregano in the rice. But it is in the meat. In fish, we also put oregano. Oregano is like the secret ingredient. And it is the most it calls for. Almost all of the Dominican meats carry oregano. And I prepare my own seasoning in my style from where I come. Because it could be that people who are not from the capital would say, "Oh that has Dominican cuisine." It is very diverse. I prepare a sancocho, but people coming from the south side prepare a sancocho. They put for example, they put sweet spices. Her and there. But I do not put sweet spices. Because that's how I learned how to do it. I saw it differently. But I know, if I run into a person from the south of my country, he / she will say, "Well, that sancocho tastes different, it's not bad, but I know it is different." But it depends where they come from, how it is been prepared. As they were preparing. And I have that too, sancocho, mondongo-- there are those who call it mondongo--who call it mondongo, often menudo the different ... different. Depends on where they come from. Well that and much more: tostones, fried meat, this, yucca, guineo. Everything ... almost all Dominican food I have included there. I have the juices. The morís soñados.. I have the natural fruit mixed, and not

mixed, papaya juice, what we call-- chinol, from maracuya which is the chinola. Out of papaya-- I have juice from ... I have juice from ... I forget ... from mamey, too.]

[00:31:07]

**Sarah Fouts:** ¿Qué es? [What is it?]

**Fernando Lopez:** (a Sarah) Es lo que estaba preguntando la otra vez. [(to Sarah) That's what I was asking about the other time.]

**Venencia Gonzales:** Sí, jugo mamey de zapote. [Yes, mamey zapote juice.]

**Fernando Lopez:** Mira, no sabia. [Wow, I did not know.]

**Venencia Gonzales:** Ese, el zapote lo podemos encontrar. El mamey allí en La Morenita lo he agarrado allí yo. [That one, the zapote, we can find. In La Morenita I have bought the mamey from there.]

**Fernando Lopez:** Oh, sí. [Oh, yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y que plato vende mejor? [And which dish sells the best?]

**Venencia Gonzales:** Pues ahora me ha sorprendido que el menudo se vende muy bien. El menudo que es el mondongo es el que me ha sorprendido y es el que vendido más en este tiempo que estoy allí. También se vende mucho el arroz negro. El arroz negro casi toda la gente lo conoce. Porque los frijoles negros se comen mucho en México. Se comen mucho en Cuba. Se comen mucho en Santo Domingo. En Puerto Rico. Y se vende mucho el arroz negro. Y piden mucho los chicharrones de pollo. Chicharrón regular porque la gente de Luisiana hace mucho el chicharrón de cerdo. Y yo estoy sorprendida porque (risa) se paran y me dicen, “¿tu tienes eso? Si tu tienes eso yo quiero probar como tu lo haces.” Y dicen si es diferente pero es igual delicioso. [Well now I've been surprised that the menudo sells very well. The menudo which is

the mondongo is the one that has surprised me and is the one that sells since I have been there. Black rice is also sold a lot. Almost everyone knows black (beans with) rice. Because black beans are eaten a lot in Mexico. They are eaten a lot in Cuba. They are eaten a lot in Santo Domingo. In Puerto Rico. And a lot of black (beans with) rice is sold. And they order chicken chicharrones a lot. Regular chicharrón because in Louisiana people make a lot of pork crackling. And I'm surprised because (laughter) they stop and ask, "Do you have that? If you have that I want to taste how you do it." And they say it's different but it's just as delicious.]

**Sarah Fouts:** ¿De pollo? [Out of chicken?]

**Venecia Gonzales:** De cerdo. Y también el pollo, pues, tengo pollo frito pero nosotros le llamamos... Es pollo frito. Pero chicharrón de pollo. Es un plato que les gusta también en Santo Domingo porque es pollo frito. Lo puedes acompañar con arroz. Con arroz blanco. Con arroz negro. Y si quieres poner una salsa alrededor, también. Sí sale. Pero me sorprende mucho que el chicharon de cerdo se vende muy bien allí. Y le gusta mucho a las persona. [Out of pork. And also the chicken, wll, I have fried chicken but we call it ... It's fried chicken. But chicken chicharrón. It is a dish that they also like in Santo Domingo because it is fried chicken. You can accompany it with rice. With white rice. With black rice. And if you want to put a sauce around, too. So that it how it comes out. But I'm very surprised that the pork chicharrón is sold very well there. And people like it very much.]

[00:32:55]

**Sarah Fouts:** He visto que tienes los jugos, de cada color... ¿y si puedes explicar el proceso y porque son así? [I've seen you have the juices, out of every color ... and if you can explain the process and why they are like that?]

**Venecia Gonzales:** Es que para... cada jugo tiene un color diferente depende de la consistencia de la fruta. Pero en mi país también se hace un jugo que son de vegetales. Como los jugos verdes. Algunos dan de acuerdo a la fruta. O de acuerdo al vegetal. En mi país se usan mucho las remolacha. Y se usa mucha las zanahorias. En jugo es muy deliciosa y tiene mucha proteína,

muchas vitaminas. Pues, sí. Y por eso uso... pongo los jugos de colores. Para que persona sepa que lo tenemos todo. (risa) O lo tengo todo. Todos los jugos de diferente colores y sabores. La maracuyá es algo muy rico en Santo Domingo y es muy usable. Y es un jugo muy económico. Allá. Aquí no. Aquí sale muy caro. (risa).

[It is that for ... each juice has a different color dependin on the consistency of the fruit. But in my country a juice is also made of vegetables. Like green juices. Some are according to the fruit. Or according to the vegetable. Beets are widely used in my country. And a lot of carrots are used also. They are very delicious in the juice; and they have lots of protein, lots of vitamins. Yes, of course. And that's why I use ... I make juices out of all the colors. So that people know that we have everything. (Laughter) Or I have it all. All the juices are made out of different colors and flavors. Maracuyá (passion fruit) is very delicious in Santo Domingo and is very beneficial. And it is a very economical juice. There. Not here. It's expensive here. (Laughs).]

**Sarah Fouts:** Sí, porque no se puede encontrar. [Yes, because it can not be found.]

**Venencia Gonzales:** No se pueden encontrar. Tienen que ser cortados de la isla. La maracuyá en Puerto Rico y en Santo Domingo se da bastante. Pero aquí no. Aquí no he visto todavía. Y sé que hay gente que tienen matas (roots) de aquí pero se mueren. Con el frio la mata. Sí. [It can not be found. It has to be cut off from the island. Passion fruit in Puerto Rico and in Santo Domingo is quite good. But not here. I have not seen it here yet. And I know there are people who have thier roots here; but they die off. The cold kills it. Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y cuantos años tiene él? [And how old is he?]

**Venencia Gonzales:** Tiene 11 años. Pero a él no... Es muy alto... pero a él no le gusta mucho la comida. Le gusta mucho la comida americana. [He is 11 years old. But he does not ... He's very tall ... but he does not like food very much. He really likes American food.]

**Sarah Fouts:** Ah, McDonald's. [Oh, McDonald's.]

**Venecia Gonzales:** (risa) McDonald's, pizza y de más. Pero yo no lo introduzco mucho. Yo lo introduzco a él en la comida. [(laughs) McDonald's, pizza and others. But I do not show it to him. I introduce him to food.]

**Fernando Lopez:** Al rato que crezca se va dar cuenta. [Soon after he grows up he will realize.]

**Venecia Gonzales:** Sí al rato que crezca se va dar cuenta. Pero mi hijo de 14 años, no sé, no esta aquí ahora, pero tiene un tamaño bien alto y todo el mundo dice que es el Mangú. (risa) A él le gusta todo lo que a mi me gusta. A él le gusta la cocina, le gusta... a él le gusta eso. Le gusta cocinar. Le gusta verme cocinar. Le gusta ponerme a cocinar. Me dice, "mami, es que cuando tu cocinas estas alegre. Estas riendo. La cocina te hace otra." (risa) Y a él le encanta comer. También a mi que me encanta comer. Y yo no sé porque le cabe una cantidad de comida. (risa) Y mi hija mayor también. Bueno, ellos cuatro son diferente. Pero cada uno. Por ejemplo tengo una que nació en Santo Domingo. De mis hijos dos nacieron en Puerto Rico. Y él nació en New York. Yo digo que él tiene lo picky de las personas de allá (risa) para comer. Él sí tiene un cierto picky. Pero los dos que nacieron en Puerto rico son muy selectivos con la cocina. Si hay algo que no me salió bien, ellos me pueden criticar. Y me lo dicen. Y la que nació en Santo Domingo, ella tiene un gusto delicioso. Exquisito por la comida. Sabe disfrutar y no tiene miedo a probar absolutamente nada. Todo, todo, todo si es nuevo para ella.. Ella no está aquí en el momentito. Ella estudia en Hawái.

[Yes, when he grows up, he will realize it. But my 14-year-old son, I do not know, is not here right now, but he's very tall in size and everyone calls him Mangu. (Laughter) He likes everything I like. He likes the kitchen, he likes ... he likes that. He likes to cook. He likes to see me cook. He likes to put me to cook. He tells me, "Mommy, when you're cooking, you're happy. You are laughing. The kitchen makes you another person. "(Laughter) And he loves to eat. I also love to eat. And I do not know how he can eat so much food. (laugh) And my oldest daughter, too. Well, the four of them are different. But each one. For example I have one that was born in Santo Domingo. My two sons were born in Puerto Rico. And he was born in New York. I say he is as picky as the people there (laugh) to eat. He is a bit picky. But the two who were born in Puerto Rico are very selective with the kitchen. If there is something that did not go well, they



can criticize me. And they tell me. And the one that was born in Santo Domingo, she has a favorable taste. An exquisite (taste) for the food. She knows how to enjoy and is not afraid to try anything at all. Everything, everything, everything that is new to her .. She is not here at the moment. She is studying in Hawaii.]

**Sarah Fouts:** Oh wow!

**Venencia Gonzales:** Sí. Y como ella estudia en Hawái, ella puede probar de diferentes restaurantes. Y a cada rato me manda fotos, como ella sabe que me gustan. Me manda fotos de los diferentes platos. “!Ma porque probé esto! ¡Mira!” Que cocinan. “Es el best. Es mejor que el tuyo.” [Yes. And because she studies in Hawaii, she can try different restaurants. And every now and then she sends me pictures, since she knows I like them. Send me photos of the different dishes. "Mom... because I tried this! Look at what they cook. It's the best. It's better than yours."]

**Sarah Fouts:** ¡Ah no! No puede ser. [Oh no! I can't believe that!]

**Venencia Gonzales:** Sí, ella anda comentando eso. Pero ella sabe que... bueno no sé si... Pienso que sí. Porque hay cada plato en el mundo. Somos tan diferentes, cada persona que estamos inspirados realmente en la cocina. En las diferentes comidas que ... Yo pienso que sí. Yo pienso que hay muchas personas que si están muy inspiradas. Y hacen unos platos deliciosas. Y estamos todos aquí para probarlo. (risa) [Yes, she is making those comments. But she knows that ... well I do not know if ... but I think so. Because there are several dishes in the world. They are all so different; every person is really inspired in the kitchen. In the different meals that ... I think so. I think there are many people who are very inspired. And they make some delicious dishes. And we're all here to try them. (Laughs.)]

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

**Venencia Gonzales:** Y conocer de ellos... [And know about them...]

**Fernando Lopez:** Que nos los vendan. [Hopefully they will sell them to us.]

**Venecia Gonzales:** (risa) que nos lo den. [(laugh) give them to us.]

**Sarah Fouts:** ¿Qué estudia ella en Hawái? [What is she studying in Hawaii?]

**Venecia Gonzales:** Periodismo. [Journalism.]

**Sarah Fouts:** ¿En serio? Es cierto. Entonces, así estamos. [Really? That is true. So, that how we are.]

**Venecia Gonzales:** Me hubiese gustado que la conociera y que estuviera con ustedes. Sí, que la conociera. Que estuviera aquí con ustedes. Va venir pasado mañana. [I would have liked for you to meet her and; for her to be with you. Yes, for you to meet her. For her to be here with you. She will come the day after tomorrow.]

**Sarah Fouts:** ¿Sí? [Yes?]

**Venecia Gonzales:** Sí, tengo un año que no la veo. Pero va venir pasado mañana. Va estar dos meses con migo. Y va estar allí en el puesto, también. [Yes, I have a year that I have not seen her. But she will come the day after tomorrow. She's going to be with me for two months. And she will be there at the stand, too.]

**Sarah Fouts:** Que bien. [That's great.]

[00:38:02]

**Fernando Lopez:** Sí, porque queremos tomarle unas fotos a ella también. [Yes, because we want to take some photos of her too.]

**Sarah Fouts:** Sí, excelente. ¿Y quienes trabajan contigo allí en el puesto? [Yes, excellent. And who works with you there in the post?]

**Venecia Gonzales:** Pues ahora mismo yo estoy allí sola. Están mis hijos que me ayudan solo ellos. Y solamente los dos más pequeños. Y solamente que están trabajando. Solamente los tengo conmigo acampanándome. Pero yo .. a mi sola. Yo quiero empezar esto. Es algo que siempre he querido. Siempre lo he deseado. Es algo que me gusta. Y por eso yo no sé, sentir la necesidad. El deseo de que la gente tuviera un sitio. Donde podía decir no, no, no aquí hay comida dominicana. Aquí no, no, no es como Santo Domingo. No. Yo siempre. La gente siempre esta comentando sobre esto. Y yo dije: no yo quiero que la gente encuentre un lugar aunque sea pequeñito y pueda decir me sentí y me senté y me comí una comida dominicana, preparada como en Santo Domingo. Y pues, por eso esto lo empecé yo. Y quiero que tenga todo eso de mis raíces. Desde lo más profundo de donde yo vengo. Que las personas puedan decir, “me comí un plato y me sentí que estaba en mi tierra.” O que no digan “No aquí no hay, no hay comida dominicana.” O “No hay algo hispano o puertorriqueño que no lo pueda yo probar.” Sí que sientan eso. Que estamos aquí y que yo estoy aquí y puedo brindar. Y si no le gusta (risa) se lo puedo preparar en mi casa. Sí, porque hay veces que cocinamos... cocinar para la casa es diferente igual que cocinar para un restaurante. Cocinar para grandes porciones. Esto que estoy haciendo ahora. Estoy cocinando, no una gran porción. Si no una porción regular para personas. Tengo también espacio para hacer comida más pequeña para solo una persona. Pero la mayoría de las veces tengo que condimentar. Pensando que va comer más de una persona. O que va comer más de la familia normal. Cinco o seis personas. Preparar comida, como para muchas personas no es igual para prepara para solamente cinco, tres o cuatro personas que están en la casa. La mayoría de nosotros hispanos, no sabemos. Cuando venimos aquí creemos que siempre vamos a comer el plato típico de mama de bajo de la mesa (risa) y que va ser la comida para solamente cinco personas. Casi siempre tenemos que comer de la calle. Lo primero que hacemos es que comemos de la calle y nos vamos a evaluar como Dios quiera. (risa) No voy a decir nada de lo que decía. Lo vamos a evaluar. Y ya luego.. mucha gente.. mi papa por ejemplo nunca le puso una mano en la estufa en mi país. Pero llegamos acá yo tenia 19 años. Mis hermanas eran menores, todas eran menores que yo. 18 e iban a cumplir 17. Todas cocinábamos. Yo estoy cocinando desde que tengo uso de razón. Y mis hermanas, cocinaban ellas y todas sabíamos hacer el quehacer de la

casa a esa edad. Pero eran mucha responsabilidad para jóvenes. Estábamos muy jovencitas y queríamos estudiar. Seguirnos preparando. Teníamos muchos sueños y obligaciones. Y mi papa, con él vinimos y él esperaba que la comida iba a estar allá a medio día. Y cuando se llegaban las dos de la tarde y nosotras salíamos de la escuela al trabajo. Y del trabajo regresábamos a la casa a las cinco de la tarde. Encontramos que nuestro papa había preparado algo como él pudo. (risa)

[Well right now I'm there alone. My children are there who only help me. And it is only the two younger ones. And only they are working. I have them with me to give me company. But I ... I am by myself. I want to start this. It's something I've always wanted. I've always wanted it. It's something I like. And that's why I do not know ... I feel the need (for it). The desire for people to have a place. Where people could not say this is not Dominican food here. No, it's not like Santo Domingo. No. I always. People are always commenting on this. And I said: No, I want people to find a place--even if it is small--- where they can say "I felt and I sat down and ate a Dominican meal, prepared as it would be in Santo Domingo." And so, that's why I started it. And I want you to have all that from my roots. From the core of where I come from. So that people can say, "I ate a dish and I felt that I was in my homeland." Or so that they don't say, "Not here there is nothing, there is no Dominican food." Or "There is not something Hispanic or Puerto Rican that I can not try." Yes, they feel that. That we are here and that I am here and I can offer them (an alternative). And if you do not like it (laughter) I can prepare it in my house. Yes, because there are times we cook ... cooking for the house is different then cooking for a restaurant. To cook large portions. This is what I'm doing now. I'm cooking, not in large portions. Rather in a regular portion for people. I also have to make smaller food portions for just one person. But most of the time I have to add spices to it. Thinking that there will be more than one person eating. Or that there will be more people eating than just my regular family. Five or six people. Preparing food for as many people, is not the same as preparing for only five, three or four people who are in the house. Most of us Hispanics do not know. When we arrive here we think that we are always going to eat our traditional plate at the table (laughter) and that is going to be the food for only five people. We almost always have to eat fast food. The first thing we do is eat fast food and we are going to evaluate ourselves as God wants. (Laughter) I will not say anything of what was said. We will evaluate it. And then ... many people ... for example, my dad never touched stove in my country. But we arrived here I was 19

years old. My sisters were younger; they were all younger than me. 18 and they were going to turn 17. We all cooked. I have been cooking since I was able to understand. And my sisters, they cooked, too; and we all knew how to do the housework at that age. But they were a lot of responsibilities for young people. We were very young and wanted to study. We wanted to apply ourselves to our studies. We had many dreams and obligations. And my dad, we came with him; and he would expect that the food would be ready by noon. And when it was two o'clock in the afternoon, we would leave from school to work. And from work we would return to the house at five in the afternoon. We would find that our dad had prepared something as well as he could. (Laughs.)

**Sarah Fouts:** (risa) [(Laughs.)]

**Venecia Gonzales:** Y si no estaba muy salada... el hecho era que lo teníamos que tirar a la basura. (risa) Y escuchábamos que él estaba preguntando a cada quien “¿tu que comiste hoy?” (respondían): “No, yo comí algo allí. Me compre algo en los Dinos o en un restaurante o en el BBQ. En un restaurante cualquiera en Puerto Rico” Y él “No coman allí en el charleco. ¿cómo allí? Es la comida de todos los días. (risa) Y ya luego decía, “yo trate de hacer algo, pero no me salió. Me comí una cucharada y después todo lo demás fue agua. Y ya. Entonces ya lo que hacíamos era que nosotras cocinábamos la comida en la tarde cuando llegábamos. Bastante. Y le dejábamos—como eran hombres los que quedaban en casa—o ellos se levantaban. A veces ellos trabajan de noche. Era como entrar en casa, era un turno de noche y uno de día. Unos dormíamos de noche otros dormíamos de día. Así era en nuestra casa cuando llegamos aquí. A lo primero. O cuando llegamos a Puerto Rico. Entonces, la que estaba allí en la tarde, cocinábamos para los que iban llegando. Iban comiendo. Pero habían días que no quedaba para nadie. Porque si quedo muy rico, todos querían repetir. (risa)

[And if it was not very salty ... the fact was that we had to throw it away. (laughter) And we would hear him asking everyone "what did you eat today?" they would replied: "No, I ate something there. I bought something at the Dinos or at a restaurant or at the BBQ. In any restaurant in Puerto Rico.” And he would reply, “do not eat in that fastfood, How come (do you eat) there?” It was the every day food. (laugh) And then he would say, "I tried to do something,

but it did not work out. I ate a tablespoon and then everything else was water. And that was that. So what we did was that we cooked the food in the afternoon when we arrived. Enough. And we left them—since they were men who remained at home--or they would wake up, too. Sometimes they worked at night. Going inside our house it was like, there was a night shift and a day shift. Some slept at night, others slept during the day. That was our house when we got here. First things first. Or when we arrived in Puerto Rico. Then, the one that was there in the afternoon would cook for everyone else when they arrived. They would eat. But there were days when there was no food left. Because if it was very delicious, everyone wanted seconds. (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** (risa) [(Laughs.)]

**Venencia Gonzales:** Y se olvidaban de que eran tres tandas de comida al día. Eran tres tandas al día. Y así pasábamos. Pasó el tiempo y yo fui mirándole diferente. Mientras cada persona cuando llega aquí, de repente, a lo primero días de llegar va criticar la comida. Nunca va encontrar nada. Va decir, “no tengo, no hay” ¿Por qué? Porque cuando llegó no conoce. No sabe. Pero según yendo, conociendo. Va descubriendo familia y lugares. Van yendo probando diferente comida y va decir, “Hoy comí rico. Fue que me invito fulana a comer y comí. Fui a un lugar con Julio con Francesito—como le dicen—y ellos encontraron un lugar o saben de un sitio de donde se come bien.” Y luego van allí y van conociendo. Y ya pues de esa parte la comida dominicana encuentra... o las personas dominicanas encuentran los lugares y los van conociendo. Los van probando. Pero casi todos los hispanos nos identificamos cuando decimos “No, aquí en los Estado Unidos no hay comida buena. Aquí no se come bien. Tiene que ser de allá, allá.” Es que de acuerdo del lugar que estés comiendo. De acuerdo de cómo te sientas es como vas a darle el sabor a la comida. Si estas en tu tierra no tiene ninguna obligación. Esta relajado. Todo lo que te pongan delante (front of you) aunque no este sabroso, te lo vas a encontrar sabroso porque no tienes ningún problema en el fren. (risa) Pero si estas aquí sabiendo que tienes que trabajar. Que tienes la diferente responsabilidad y obligaciones vas a comer rápido y no va darle el sentido ni el gusto a la comida que en realidad lleva. Y por eso, comer al medio día en mi país es una.. es algo delicioso. ¿Por qué? Porque todas la personas están acostumbrado en mi país que a medio día se para.. se paraliza Santo Domingo. Las doce del medio día y una gente no tiene que comer o no hay... hay calderos moviéndose alrededor y los olores salen y la gente salen y sientan a

comer por media hora. Hasta duermen después que comieron. Y es algo delicioso. Por eso las personas allí, comen y tienen la amplitud para criticar la comida mucho del medio día. Porque todo el mundo... hay muchas personas que no desayunan. Salen de su casa a las cinco o seis, seis y media de la mañana y en lo que van al rumbo al trabajo, posiblemente pasaron por un puesto ambulante de quesadillas. Que son empanadas o cosas así. Le dicen “deme una empanada y dame un jugo” y se lo van comiendo mientras van de camino al trabajo. Y ya luego se pero al break o el tiempo que para todo el día. El día es el tiempo del lonche. Y allí es al medio día 11:30, 12:00 realmente del mediodía la gente para comer y ya todos los lugares se llenan a esa hora. Y come la gente. Normalmente es un break de media hora. En lo que la gente camina. O se despierta, se sacude. La buena comida. Entonces, ya la 1:00 empieza la faena. La faena es corta en mi país. A las 5:00 todo mundo sale normalmente del trabajo. Es un tiempo que, como mi país duerme. A las nueve ya no hay bulla (sound) de nadie por ninguna parte. Si hay bulla de lo diferente.

[And if it was not very salty ... the fact was that we had to throw it away. (laughter) And we would hear him asking everyone "what did you eat today?" they would replied: "No, I ate something there. I bought something at the Dinos or at a restaurant or at the BBQ. In any restaurant in Puerto Rico.” And he would reply, “do not eat in that fastfood, How come (do you eat) there?” It was the every day food. (laugh) And then he would say, "I tried to do something, but it did not work out. I ate a tablespoon and then everything else was water. And that was that. So what we did was that we cooked the food in the afternoon when we arrived. Enough. And we left them—since they were men who remained at home--or they would wake up, too. Sometimes they worked at night. Going inside our house it was like, there was a night shift and a day shift. Some slept at night, others slept during the day. That was our house when we got here. First things first. Or when we arrived in Puerto Rico. Then, the one that was there in the afternoon would cook for everyone else when they arrived. They would eat. But there were days when there was no food left. Because if it was very delicious, everyone wanted seconds. (Laughs.)]

[00:47:50]

**Sarah Fouts:** ¿Bulla qué es? [Bulla, what is it?]

**Venecia Gonzales:** Bulla es el sonido. Como fiesta, pachanga. [Bulla is the sound. Like a party, pachanga.]

**Fernando Lopez:** Como fiesta. [Like a party.]

**Sarah Fouts:** Okay

**Venecia Gonzales:** Eso ya es otro mundo, di. Pero mi país duerme después de las nueve de la noche, no hay nada. Si hay alguien es porque es un bulloso. [Say, that is another world. But my country sleeps after nine o'clock at night. There is nothing. If there is anyone it is because it is the loud ones.]

**Sarah Fouts:** Ah, okay. (risa) [Oh, okay. (Laughs.)]

**Venecia Gonzales:** O es un pachanguero. (risa) Para que si me pueda entender. [O is a pachanguero (party person). (laugh) So that you can understand me.]

**Sarah Fouts:** Y un poco más. En La Pulga, ¿Cuánto tiempo has estado allí? [And a little more. In La Pulga, how long have you been there?]

**Venecia Gonzales:** Allí tengo... voy a tener un mes. Todavía no tengo un mes. Solamente tres, tres semanas he abierto allá. [There I have ... I'm going to have a month. I still do not have a month. I opened up there three, three weeks ago.]

**Sarah Fouts:** ¿Y como llegaste allí? ¿cómo encontraste? [And how did you get there? How did you find it?]

**Venecia Gonzales:** Fue, pues, allí llegue... pues la verdad allí llegue... fue un misterio de Dios. (risa) Yo creo que Dios sabe cuanto me gusta la cocina y como disfruto ver a la gente comer. Como disfruto prepararlo. En las diferentes actividades. Pues, así. Escuché en el radio



que iba haber un nuevo Flea Market y yo: “¿donde será eso?” Pero yo nunca sabia. Solo escuche pasajeramente el anuncio. Y ya luego fui allí. Y fui porque andaba buscando casa para mudarme. Y vi que decía “Nuevo Flea Market” Oh, yo digo: “Este es el lugar que dicen. Pero se ve tan limpio. Se ve tan bien organizado. Se ve que va ser algo muy bonito.” Y yo siempre he querido tener un puesto. Siempre he querido tener mi propio lugar a donde yo pueda ver la gente comer. Y ¿que tendrán puesto allí? ¿Cómo será? Quería saber. Tenia mucha curiosidad. Y tenia muchos deseos de saber. Así que cogí los teléfonos y llame y fui averiguando. El señor me dijo que sí hay oportunidad. “Manda buscar los permisos.” Y me dijo que sí, que si era dominicano. Porque habían yo diferentes personas de diferentes países. Pero no había escuchado la idea con Santo Domingo. Así que yo le dije: sí, sí soy dominicana. La población creciente dominicana y yo pienso que si lo puedo hacer y no, no voy a cultivar a toda la gente que no conocen del trópico. (risa) Y si no son puertorriqueños, son cubanos o son cubanos o son de todas la partes de Latinoamérica. La gente conoce de la comida dominicana. Y por eso me motivo. Me motivo mas y ver la oportunidad que le están dando a uno. De nosotros de crecer allí. De manifestar nuestra cultura. Eso me llamo mas la atención. Y ver también el publico que esta viniendo, mucha personas americanas están viniendo y a conocer. A mirar. Y tienen curiosidad. Y preguntan. Y yo les digo: “si no me compran, vengan prueben.”

[It was, well, that I arrived ... because the truth, I arrived ... was a mystery of God. (laugh) I think God knows how much I love cooking and how much I enjoy watching people eat. As well as I enjoy preparing it. In the different activities. Well, like this. I heard on the radio that there was going to be a new Flea Market and I asked: "Where will that be?" But I never knew. I just listened to the announcement. And then I went there. And I went because I was looking for a house to move to. And I saw it said "New Flea Market." Oh, I said: "This is the place they said. But it looks so clean. It looks so well organized. It looks like it's going to be very nice." And I've always wanted to have a location. I have always wanted to have my own place where I can see people eating. And what will they have put there? How will it be? I wanted to know. I was very curious. And I really wanted to know. So I picked up the phones and called and found out. The man told me that there was an opportunity. “Be on the look out for the permission.” And he said yes, he asked if I was Dominican. Because He had different people from different countries. But he had not heard the idea with Santo Domingo. So I said: yes, I am Dominican. There is a

growing Dominican population and I think that if I can do it and I will teach all the people about the tropics. (Laughter) And if they are not Puerto Ricans, they are Cubans or if they are not Cubans they are from all the parts of Latin America. People know about Dominican food. And that's why I'm motivated. I was more motivated and see the opportunity that they were giving to everyone. For us to grow there. To demonstrate our culture. That's what caught my attention. And to see also the public that is coming. Many American people are coming and becoming familiar. To see. And they are curious. And they ask. And I tell them, "If you do not buy from me, come and try it."]

[00:50:54]

**Sarah Fouts:** Así es. [That's right.]

**Venencia Gonzales:** Vengan prueben para que sepan que es bueno y que no. Ayer mismo fue un señor y me dice, quería probar el chicharrón. Es de aquí. Yo puse una foto con los diferentes platos y me dice “¿y que es? ¿Ese es chicharrón?” Y le digo: Si. Me dice, “¿Cómo lo prepara? ¿Tiene ready?” No, no tengo ready tengo que prepararlo. Se toma alrededor de cinco o síes minutos. Le dice un amigo “Si, no... dile que te de para probar... si no tiene para probar no lo vayas a comprar si no te gusta.” Dice “Si ello lo prepara, alomejor (maybe) es rico, deja que lo prepare.” Entonces, pues, le digo: deme chanza, venga. “Prepárele, pues, si no me gusta, no lo compro.” Y le prepare, lo comió, lo probó y se fue. Y al rato vino a buscar más.

[Come and try it so you know what is good and what is not. Yesterday there was a gentleman and he tells me he wanted to taste the chicharrón made from here. I showed him a picture with different dishes and he says "and what is it? Is that chicharrón? "And I say: Yes. He tells me, "How do you prepare it? Do you have ready?" No, I do not have ready. I have to prepare it. It takes about five or fifteen minutes. His friend tells him, "if not ... tell her to give you a sample ... if she does not have it to try do not to buy it if you do not like it." He says "If she prepares it, maybe it is delicious, let her prepare it." Then, I say to him: give me a chance, come on. “Prepare it but if I do not like it, I will not buy it." And I prepared it, he ate it, he tasted it, and left. And after a while he came back for more.]

**Sarah Fouts:** Oh ¿En serio? Okay. (risa) Le gusto. [Oh Really? OK. (laughs) He liked it.]

**Venecia Gonzales:** Le gusto. Entonces, pero tenia un amigo que era mas confiable que a mi— que no me conoce—diciéndole no lo compres o dile que te dé probar y él le digo “no, alomejor..si ello lo prepara... déjame ver si esta bueno. Págalo. Y me pago antes. Me digo “ven” y me pago antes. No, yo le di la opción de que coma sin que tuviera que probar. Lo probó y le gusto. Y regreso de luego por mas. Y la experiencia que eh tenido allí en el puesto, que primera semana llego gente que no son de mis raíces, que no.. llego mucha gente de mi.. a los que motivé de mi país. Y gente que no motive, también llegaron. Y esas personas llegaron y comieron y me dijeron, “oh vi la bandera” o “me di cuenta que eres dominicana, y ¿tienes comida dominicana? Me gusta.” Y sí. Y han regresado las tres semanas consecutivas que eh estado allí cocinando. Han regresado. Incluso, preparé un pastelón que tenia miedo prepararlo porque una persona me dijo, “prepáramelo, porque me gusta. Es algo que yo probé en tu país y me encanta.” Y le digo: Sí. Pero se me olvidó coger su numero de teléfono. Pero con mi palabra y la fe que yo tengo en Dios, preparé el plato. Y es un plato que no sale tan barato. Sale un poco costoso. Porque lleva bastante queso. Y lo preparé y creí que no lo iba regresar a buscar. Y así fue. No lo regreso a buscar. Pero cuando le ofrecí a las personas, casi todas y mexicanas. (risa). ¡Lo vendí todo!

[He likes it. But then he had a friend who was more reliable than me--who does not know me--telling him not to buy it or telling him to try it and he said "no, mabye..if she prepares it ... let me see if it's good." He paid for it. And he paid me before (his meal). I said: come. And he paid me before his meal. I could not; I gave him the option to eat without having to try it. He tasted it and he liked it. And then he came back for more. And that is the experience that I have had there in the stand, that first week I arrived. People who are not my same culture, that did not .. many people came from my ... that I motivated of my country. And people who I did not motivate. They also came. And those people came and ate and said, "oh I saw the flag" or "I said to myself you're Dominican, and do you have Dominican food? I like it. "And yes. And they have returned the three consecutive weeks that I have been there cooking. They have returned. I even prepared a pastelón (sweet plantain lasagna) that I was afraid to prepare because someone asked me, "prepare it, because I like it. It's something I tried in your country and I love it. "And I said: Yes.

But I forgot to take thier phone number. But with my word and the faith that I have in God, I prepared the dish. And it is not a cheap dish. It is a little expensive. Because it carries quite a bit cheese. And I prepared it and I thought I was not going to get it back. And so it was. They did not return for it again. But when I offered it to the people, almost everyone and Mexicans. (laugh). I sold everything!]

**Sarah Fouts:** ¿Cómo se llama el plato? [What's the name of the dish?]

**Venecia Gonzales:** Se llama pastelón de plátano maduro. (risa) [It is called sweet plantain lasagna. (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** Oh!

[00:54:28]

**Sarah Fouts:** Pastelón de plátano maduro. [Sweet plantain lasagna.]

**Venecia Gonzales:** Pastelón de plátano maduro o Puerto Rico se llama piñón. Es como una lasaña. En Puerto Rico se llama piñón. Es una lasaña de plátano maduro. Usamos.. obviamente yo hago mi propia salsa con tomate y ajo y cilantro. Hago mi propia salsa de tomate. Y ya luego guiso mi carne. También a estilo dominicano no americano. También la puedo hacer a estilo americano. Pero la guiso. Hago mi salsa para hacerla salsa, como una salsa regular. Y luego ya pongo una capa de plátano maduro de bajo del molde. Una capa de carne, queso, diferentes tipos cada caspa de plato lleva una capa de queso. Una capa de queso crema. Una capa de queso mozzarella. Una capa de queso de queso. Lleva huevo. Así es. Es un plato bien elaborado. Pero es muy delicioso y a mucha gente le encanta ese plato. Y ese señor me pidió ese plato. Y tenía mucho miedo que yo lo iba a dejar de vender. Pero el señor no lo vino a buscar. Pero se vendió todo.

[Sweet plantain lasagna or Puerto Rico is called piñón. It's like a lasagna. In Puerto Rico is called piñón. It is a sweet plantain lasagna. We use it .. obviously, I make my own sauce with tomato

and garlic and cilantro. I make my own tomato sauce. And then I add the meat my stew. Also in a Dominican style not American style. I can also make it American style. But in stew. I make my sauce to make it a sauce, like a regular sauce. And then I put a layer of ripe banana on the bottom of the mold. A layer of meat, cheese, different types each dish tray carries a layer of cheese. A layer of cream cheese. A layer of mozzarella cheese. A layer of cheese cheese. It calls for egg. That is so. It is a time consuming dish. But it is very delicious and many people love that dish. And that man asked me for that plate. And he was really afraid that I was going to stop selling it. But the man did not come for it. But I sold it all.]

**Sarah Fouts:** ¿Y la próxima semana lo vas a volver a hacer otra vez o? [And next week will you do it again or?]

**Venecia Gonzales:** La próxima semana pues, sí lo quiero hacer. Porque si alomejer regrese ese señor. ¿Recuerda? (risa) y va buscándolo. Y también lo quiero hacer porque tuvo éxito. Se vendió. Y ya quiero que la gente lo continúe probando. Y si ya luego gente que lo compraron esta semana, regresan como el mes pasado. Toda la semana he vendido, también, el pastel de camarones que lo hacemos diferente en Santo Domingo. Y me ha impresionado porque la gente que lo compraron la semana pasada, lo regresaron buscando la semana siguiente. Y la siguiente. Entonces, digo la gente lo está esperando ocho días para venir a comer. Este plato lo tengo que tener. (risa) Entonces, pues, quiero seguir haciéndolo. Pero quiero tener comida que normalmente comemos en Santo Domingo, verdad. Y comida que la gente casi no prueba. Para darles la opción de que la prueben. Si gustan, pues, la continuo sirviendo. Aunque no sea en gran cantidad pero quiero tener siempre para probar. También en mi país, todos tenemos una mala costumbre. O una rica (good) costumbre. Los postres dominicanos son diferentes que los postres de aquí. Que son chocolate y de más que ya son de tiempo elaborado. No. Nosotros hacemos dulce de coco, dulce de batata—que es... batata es potatoe, sweet potatoe—y yo hago de ello. De arroz. Arroz dulce o arroz con dulce. Hago coco rallado. De piña. Dulce de piña. Y cada semana llevo allí y les estoy dando en un vasito de cortesía a las personas a probar.

[Next week, yes, I want to do it. In case that man returns, that man, remember? (laugh) and he looks for it. And I also want it because it was successful. It sold. And I want people to keep

trying. And if people, who bought it this week, come back like last month. All week I have sold, also, the shrimp cake that we make differently in Santo Domingo. And I was impressed because the people who bought it last week, they returned looking for it the following week. And the next. So, I think people are waiting eight days to come and eat. This dish they have to have. (laughter) So, I want to keep doing it. But I want to have food that we normally eat in Santo Domingo, right. And food that people do not get to taste. To give them the option of sampling. If they like it, then, I will continue to serve it. Although not in large quantities; but always have samples. Also in my country, we all have a bad habit. Or a good habit. The Dominican desserts are different than the desserts here. Here they are chocolate and other that are elaborate in time. Not us. We make coconut candy, sweet potato ... sweet potato--and I do it. Rice. Sweet rice or rice with sweet. I make grated coconut. Pineapple. Sweet pineapple. And every week I take it there; and I give them courtesy glass for people to sample.]

[00:58:02]

**Sarah Fouts:** ¿Y de allí pueden probar un poco de ...? [And from there you can sample a little ...?]

**Venecia Gonzales:** Sí, pueden probar un poco. Entonces, no he hecho... el que no he hecho es el de piña. Pero hice arroz con leche. Y estuvo que los mexicanos me tienen loca. [Yes, you can sample a little. So, I have not done it ... the one I have not done is the pineapple. But I have made rice pudding. And what happened is that Mexicans have me crazy.]

**Fernando Lopez:** (risa) Yo como mucho arroz con leche. [(laughs) I eat a lot of rice with milk.]

**Venecia Gonzales:** Sí, arroz con leche le gusta mucho a los mexicanos. Y lo he hecho y estuvo ... Lo hice para dar de cortesía. Y ya. Y me dicen, “por qué no me lo vendes? (risa) [Yes, Mexicans like rice pudding a lot. And I did it and it was ... I did it to give out of courtesy. And that was that. And they said to me, "Why do you not sell it to me? (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** Quieren más. [They want more.]

**Venecia Gonzales:** Quieren más. Entonces es .. como nosotros tenemos la costumbre de luego de comer—comer algo salado, terminamos o tomas el jugo y tenemos que tener un postre. Si no como que no nos sentimos cómodos. El postre es lo que nos hace dormir. Sí el postre es el punto—como el punto—para que te duermas. (risa) [They want more. Then it is .. we have the custom of eating something salty when we finish or to drink juice; and we have to have a dessert. If we do not, we do not feel comfortable. The dessert is what makes us sleepy. Yes the dessert is the point--like point--for everyone to fall asleep. (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** ¿Qué día en los puestos es el mas... el domingo son? [What day in the stand is the most ... is Sunday?]

**Venecia Gonzales:** Los domingos hasta ahora son con mucha congestión. El domingo es mas congestión de gente. Pero se vende menos. Pero el sábado se vende más. No sé. Eso es lo que he descubierto. Es muy pronto para sacar conclusión. Pero yo pienso que los sábados la gente se levanta muy hambrienta. No sé porque. (Risa) [Sundays up to now are very congested. Sunday is more congestion with people. But it sells less. But Saturday sells more. I don't know why. That is what I have discovered. It is too early to draw conclusions. But I think that on Saturdays people get up very hungry. I do not know why. (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** Trabajaron mucho. [They worked hard.]

**Venecia Gonzales:** (Risa) [(Laughter)]

**Sarah Fouts:** ¿Y cómo es tu día típico de cómo un sábado o un domingo allí? ¿A que hora comienzas? [And how is your typical day like a Saturday or a Sunday there? What time do you start?]

**Venecia Gonzales:** Entramos. Empezamos allí a las 8:30 y termina—cerrar para el publico—a las 5:00. Pero nosotros cerramos a las 6:00. Bueno nos quedamos máximo una hora limpiando y preparando dejando cosas ready. Pero no termina el día para mi allá. Porque cuando llego aquí...

El viernes, normalmente, preparo bastante cosas. Porque quiero la mayoría de los productos que quiero ofrecer—los quiero ofrecer—muy fresco. Todo lo más fresco posible que yo pueda. También, trato de comprar los ingredientes, igual, el jueves lo más temprano que quiero. Quiero dejar muchas cosas también para el viernes porque los jueves llegan los productos. No se si salen los jueves. Los jueves llevan todos los productos como frutas, plátanos, todas las carnes llegan de los diferente lugares. Los llevan los jueves a la marqueta. O como a los sitios que nos venden. Y ya luego, nosotros compramos y así están los productos están mas frescos para nosotros servirlos. Y esos son los días que... Mi día normalmente empieza desde el viernes en la noche para empezar a preparar todo. Para tener todo muy en orden. Para poderlo ofrecer allá el sábado. Y los sábados, igual, no terminan temprano. Termino tarde. Como a las 11:00 lo mas tardar de la noche. Termino a las 11:00 para preparar. Y me levanto 5:30, 6:00 a preparar de nuevo para llevar el domingo.

[We enter. We start there at 8:30 and finished--close for the public--at 5:00. But we close at 6:00. Well we stayed there max one hour cleaning and preparing to leave things ready. But the day does not end for me there. Because when I get here ... On Friday, normally, I prepare a lot of things. Because most of the products I want to offer -- I want to offer them -- very fresh. Everything as fresh as I can. Also, I try to buy the ingredients on Thursday as early as I can. I leave a lot of things to do for Friday because the products arrive on Thursdays. I do not know if they leave on Thursdays. On Thursdays they carry all the products like fruits, bananas, all the meats come from different places. They take them on Thursdays to the market. Or to the sites that sell them to us. And then, we buy; and so the products are more fresh for us to serve. And those are the days that ... My day usually starts from Friday night to start preparing everything. To have everything in order. So I can offer it on Saturday. And Saturdays, anyway, do not end early. I finish late. Like at 11:00 at the latest. I finish at 11:00 to prepare. And I get up 5:30, 6:00 to prepare again for Sunday.]

[1:01:43]

**Sarah Fouts:** ¿Y durante la semana? [And during the week?]



**Venecia Gonzales:** Durante la semana, ahora mismo, no estoy trabajando en nada. Solo estoy trabajando aquí porque continuo este programa con las personas que me llaman para la comida. (risa) y que tengo que ir a llevar comida al hospital. Llevo mucha comida al hospital. Allí tengo a la gente que me piden comida. Y mas el publico americano me pide la comida allí. [During the week, right now, I'm not working at all. I'm just working here because I continue the program with people who call me for food. (laugh) and I have to go take food to the hospital. I bring a lot of food to the hospital. There I have people asking me for food. And the American public asks me for food there.]

**Sarah Fouts:** ¿En cual hospital? [In which hospital?]

**Venecia Gonzales:** En el West Jefferson. [In West Jefferson.]

**Sarah Fouts:** Oh, okay!

**Venecia Gonzales:** Lo que hago es que muchas personas... hay muchas personas hispana trabajando allí. Y pues, le ofrecí a ellos... Primero empezó así. Como me gusta cocinar yo vendo lo que me gusta (risa) Y no es que lo vendo. Tengo muchos agradecimientos. Pienso que las personas hispanas somos así. Tengo mucho agradecimiento con los doctores que han atendido a mis hijos con diferentes situaciones y no encontraba como pagarle. ¿Qué puedo hacer para hacerlos sentir bien de alguna manera? El dinero. Cada persona hace su trabajo con... el trabajo de cada persona es el que Dios le dio. O tiene su arte normal, verdad. Pero los doctores, todos tienen un arte en especifico con las personas. Pues, es una vocación y nosotros...por ejemplo yo, como paciente y madre de niño que se me han enfermado, que han tenido diferentes situaciones. Pues, encontrar como un doctor que tenga esa pasión, ese detalla para dárselo a tus hijos. Pues uno no tiene con que pagar. Ver como ellos tratan a los hijos. Bueno, y yo empecé así. Le dije: ¿que le preparo al doctoro, que le preparo, que le preparo? O ¿Qué hago para pagarle? Y algo me dijo “pues, prepárale una comida.” Y hice todo de mi parte. Le preparé una comida muy bonita (presentable) y se le pregunte: ¿Cuántas personas tienen en la clínica? Y como ... dije: ¿No, será nice cocinar para el solo. Entonces me dijo, “aquí hay 6-7 personas. Y preparé como para 10. (risa)

[What I do is that many people ... there are many Hispanic people working there. And so, I offered it to them ... First it started like this. As I said, I like to cook. I sell what I like (laugh) And I do not sell it. I am very thankful. I think Hispanic people are like that. I am very grateful to the doctors who have treated my children with different situations; and I could not find a way to repay them. What can I do to make them feel good in some way? The money. Each person does their work with ... each person's work is the one God gave them. Or it is his or her natural art, right. But doctors, they all have a specific art with people. Well, it is a vocation and we ... for example, as a patient and mother of a child who have been sick, who has had different situations. Well, finding a doctor who has that passion, that attention to give to your children. Well, one doesn't know to repay them. To see how they treat your children. Well, and I started like this. I told him: What should I prepare for the doctor? What should I prepare him? What should I prepare him? Or what do I do to pay him? And something told me "Prepare him a meal." And I did everything on my end. I prepared a very nice meal and asked him: How many people he had in the clinic? And like ... I said: No, it will not be nice to cook for him alone. Then he said, "There are 6-7 people." And I prepared for 10. (Laughter)]

**Sarah Fouts:** Mucho. [A lot.]

**Venencia Gonzales:** Preparé como para 10 personas. Le preparé una carne, le preparé una ensalada, le preparé un arroz y había un postre y un jugo. (risa) ¡Todo! Y llegue allí y le dije, le pregunte si iban a estar allí. Les dije: No compren comida que hoy voy a llevar yo. Y como que no. La comida dominicana le voy a llevar y sé que le va a gustar. Entonces la lleve. Y después de allí se quedaron todos loco. (risa) “No puede sabíamos que, estás metida en la clínica. ¡No sabíamos que cocinaba tan rico! Tiene que hacer algo para nosotros. Entonces me pidieron. De allí se rego la noticia como pólvora. (Risa) 1:04:43 Entonces la gente me dieron referencias ellos. Y empecé que a llevar comida, que me dicen “no he comido. Para cinco. Para clínica mía, hoy.” O “ Haga comida, mañana para la farmacia.” Y así se ponen de acuerdo, no sé como le hacen. Yo solo sé que preparo la comida. Y ellos me dicen haznos comida para cinco. Les llevo comida para cinco a una, dos clínicas del hospital y están comiendo hispana. Y los americanos dicen, “¡No importa lo que prepare, todo lo que tu hagas esta rico!” Y los dominicanos o

puertorriqueños o hondureños, ellos dicen, “a mi solo póngame esto y esto.” Y Así (And like that). Y eso hago en la semana. Parece que hay días que no estoy muy animada pero si me llaman, estoy presta para ir a cocinar. Pero casi toda la semana, todo los días tengo casi, es mas, todos los días desde que empezó esto, he estado haciéndolo así. Que me llama y cocino la comida y se la llevo. Hago la llamada a las 11:00. Lo mas tardar hago la orden como a las 11:00. Porque hay muchas veces que me dicen, “quiero comida para cinco.” Pero hay otros días que me dicen, “solamente yo quiero comida pero que tal y tal quiere arroz. Solo quiere arroz. Y el otro solo quiere pollo. Solo quiere pollo.” Entonces, digo: ¡Asi no. Me vuelven loca!

[I prepared for 10 people. I prepared meat, prepared a salad, prepared rice and had a dessert and a juice. (Laughter) Everything! And I got there and I said, I asked if they were going to be there. I told them: Do not buy food that I'm going to take it today. And of course not. I will take Dominican food and I know you will like it. Then I took it. And then they all went crazy. (Laughter) "We did not know that, you're in the clinic.... We did not know that you cooked so delicious! She has to do something for us." Then they asked me. From there the news spread like wildfire. (Laughter) Then the people referred me. And I started to bring food, which they asked me "I have not eaten. For five (people). For my clinic, today." Or "Can you make food for the pharmacy." And so I agreed, I do not know how I did it. I only know that I prepared the food. And they said to me to make food for five. I took food for five (people) in one, two hospital clinics; and they are eating Hispanic (food). And the Americans say, "No matter what you prepare, whatever you do is delicious!" And the Dominicans or Puerto Ricans or Hondurans, they say, "just give me this and this." “And like that” . And that's what I do in the week. It seems that there are days that I am not very animated but if they call me, I am very willing to cook. But most of the week, every day I have (clients) almost, every day since this began, since I have been doing this. They call me and I cook the food and I take it. I make the call at 11:00. At the latest I will make the order is at 11:00. Because there have been many times that they say to me, "I want food for five." But there are other days that say to me, "I only to want order food but that such and such wants rice. They only wants rice. And the other just wants chicken. They only want chicken.” So, I say: Not like that. They drive me crazy!]

[1:06:29]

**Sarah Fouts:** (risa) [(laughs)]

**Venecia Gonzales:** Tiene que ser uno para poder hacer bien. Y si no, lo hago es que ya llamé temprano y él primero que me llame, ese tiene opción de escoger el menú. [It has to be one to be able to do it well. And if not, I do it. I call early and the first to talk to me, they have option to choose the menu.]

**Sarah Fouts:** Así es. [That is how it is.]

**Venecia Gonzales:** (risa) Así lo hago. Así, pero lo bueno de todo eso es que estoy cocinando para tantas personas. Que no es una sola. Una sola. Estoy cocinando para hondureños, mexicanos, dominicanos, puertorriqueños, chilenas, cubano... Entonces es impresionante como uno puede—de la noche a la mañana—abrirse a una oportunidad. Por ejemplo, a mí, no me gustan los negocios. A mí me gusta la cocina. Entonces, pero el cocinar conlleva que tiene que negociar. Y ya, pues, con esto pues así me he abierto yo. Eso es lo que he traído.

[(laughter) That's what I do. So, but the good thing about it is that I'm cooking for so many people. That is not just one. Just one. I'm cooking for Hondurans, Mexicans, Dominicans, Puerto Ricans, Chileans, Cubans ... Then it's amazing how one can--overnight—have a chance like this. For example, I do not like business. I like the kitchen. But cooking entails that you have to negotiate. And now with this, then, I have opened myself. That's what I have brought.]

**Sarah Fouts:** Y última pregunta, creo.. tu que piensas en 5 años como, ¿quieres un restaurante? O ¿qué piensas? O ¿solo así, de andando...? [And last question, I think .. What do you think in 5 years like, do you want a restaurant? Or what you think? Or just like what you have?]

**Venecia Gonzales:** En 5 años—si Dios me diera la oportunidad—en realidad, yo quisiera cocinar toda mi vida. No me veo haciendo otra cosa. He buscado muchas opciones. Siento que tengo una vocación para vivir diferentes cosas. Pero sí, me gustaría tener un restaurante aquí en New Orleans. Posiblemente, con el mismo nombre (risa). Y sí. Pero quiero que la gente sepa

eso—que la gente sepa—y como pueden saberlo si no este probando, si no este comiendo la comida. También, quisiera como que cambiar... la mentalidad de la persona de llegar a un sitio y decir “no hay” o “no puedo comer bien” o “no hay una comida que me guste” o “allí en este sitio, no.” De acuerdo al animo que tenga, de acuerdo al lugar a donde llegue. Ese lugar para mi—yo siempre he dicho eso—quiero tener un lugar, pero donde la gente llegue y se siente y se sienta cómodo. Se sienta como en su casa. Y pueda a sentarse a comer con esa misma confianza. No que tenga desconfianza de comer. Y para eso, pues, quisiera estar en el frente siempre, siempre, siempre. Pero tener un restaurante... necesito... voy a tener que traer a alguien. Pero quiero encontrar esa persona a la par conmigo. Que tenga la misma, la misma motivación por la cocina. Porque a mi no me motiva en esto el dinero. En realidad, que sí quisiera tener un restaurante. Pero quiero tener un restaurante para ver que la gente se siente y diga, “Sí, encontré un lugar donde puedo comer. Lo que fue que me sirvieron, me lo comí. Y no me importa si era dominicano o quien lo cocinó. Si me lo comí y estaba bueno, estaba rico. Lo disfrute.” Y sí y a los cinco años, sí posiblemente me veo—que sea solamente la marqueta—diciendo El Recoqueo DR. (risa)

[In 5 years--if God gave me the opportunity-I would really like to cook for my entire life. I can not really see myself doing something else. I have looked at other options. I feel that with this I have a vocation to live different things. But yes, I would like to have a restaurant here in New Orleans. Possibly, with the same name (laugh). And yes. But I want people to know that--for people know that--and how they can know it if they're not trying it, if they're not eating the food. Also, I would like to change ... the person's mentality of coming to a location and saying "there is not" or "I can not eat well" or "there is not a meal I like" or "they don't have this in their location." It is according to the mood you have, according to the place where you arrive. That place for me--I always said that--I want to have a place where people come and sit and feel comfortable. To feel like they are home. And be able to sit down to eat with that same confidence. That they are not distrustful of eating. And for that, then, I would like to be on the front always, always, always. But having a restaurant ... I need ... I'm going to have to bring somebody. But I want to find that person on par with me. Have the same, the same motivation for cooking. Because I'm not motivated by money. Actually, I do want to have a restaurant. But I want to have a restaurant to see people sit down and say, "Yes, I found a place where I can eat.

What they served me, I ate it. And I do not care if it was Dominican or who cooked it. Yes, I ate it and it was good, it was delicious. I enjoy it. "And yes in five (years), yes I can possibly see myself -- that the market only--saying El Recoqueo DR. (Laughs.)]

**Sarah Fouts:** El Recoqueo DR

**Fernando Lopez:** Todo para usted, toda La Pulga. [Everything for you, all the Flea Market.]

**Venecia Gonzales:** Todo para mi. (risa) Pero ver a la gente con una gran sonrisa. Enterando y disfrutando. O no que sea solo para mi. Mía. También como se ve allí. Es que ahora, la gente, tu la ves caminando. Lo ves esculcando (searching)—queriendo conocer—"¿y qué es? ¿y que hay allí?—y paran y miran los nombres, "¿Y qué es? Tienen curiosidad. [Everything for me. (laugh) But to see people with a big smile. Finding it and enjoying it. Or not just that it is just for me. Mine. Also as seen there. It's just that now, people, you see them walking. You see them searching --wanting to know-- "and what is it? And what is there? --and they stop and look at the names, "And what is it?" They're curious.]

**Sarah Fouts:** Es como nosotros. Estamos, "qué es?" [It's just like us. We are saying, "what is it?]

**Fernando Lopez:** ¿De dónde es la bandera? [Where is the flag from?]

**Sarah Fouts:** Sí, estamos... [Yes, we are ...]

**Venecia Gonzales:** Pues sí. Yo quiero enseñar, también, a la gente que no puede decir, "no hay" o "no encuentre" o "no como bien." Aquí se puede comer bien. Aquí hay todo. Aquí en los EE.UU. hay todo. Todos los ingredientes. Si no lo hay de nuestra tierra, no lo traen. Y aquí hay todo para que la gente pueda comer y disfrutarlo. Sí. [Well yes. I want to teach, too, people that cannot say, "there is nothing" or "I could not find" or "it is not as good." Here you can eat well. We have everything here. Here in the USA there is everything. All of the ingredients. If there are

none from our homeland here, they bring them to us. And there is everything so that people can eat and enjoy it. Yes.]

[1:10:59]

**Sarah Fouts:** (a Fernando) ¿Quieres? [(to Fernando) Do you want?]

**Fernando Lopez:** La ultima pregunta—ya la contesto poquito—pero ¿que espera usted transmitir a la gente con su comida? [The last question--you answered it a little bit already--but what do you expect to convey to people with your food?]

**Venecia Gonzales:** Eso. Quiero transmitir que sí podemos comer todo. Todo. Y podemos sentirnos bien. Solamente es que nos sentamos cómodos donde vayamos y pensemos que hay alguien que lo preparó con amor—que se siente—la gente que lo preparó tenia vocación y deseo de hacerlo. Porque hay mucha gente en la mayoría de los restaurantes dominicanos o cualquier restaurante americano—si vas a la cocina te encuentras que hay un porcentaje muy alto de hispanos trabajando de atrás de ellos. Posiblemente esta cocinando el chef pero yo—como me gusta la carne—he ido a Texas Roadhouse. Me encanta Texas Roadhouse porque me pueden preparar la carne como yo quiera, como yo diga. Y a mi me gusta ir pero soy muy critica de la comida. Como sé cocinar yo soy muy critica de la comida. Y aprendí a criticar la comida con muchos chefs en Puerto Rico. Y conocí una señora que ella pudo viajar por el mundo entero. Una persona que me enseñó mucho de culturas. Y es de mas, que trabaje que con ella en Puerto Rico por bastante tiempo. Y esa persona de noventa y tantos años. Ella me, en la noche —yo trabajaba con ella cuidándole en la noche. Ella hacia esto. Ella empezaba a contarme, “porque fui a Barcelona y allí hay un restaurante que hace los sándwiches mas deliciosos del mundo. Pero ese sándwich sabia que tenia un poquito de aceituna, que tenia un poquito de ajo.” Así ella. Y ella me transportaba (risa) a como ella se comía sus sándwiches allí. Y siempre al final yo tenia preguntas para ella. Y siempre termina con el animo que llego. Por eso, ella sabia como disfrutar la comida. Y cada sabor que la comida tenia. Así yo quiero aquí. Que cuando nos sentemos a

comer, podamos comer. Estamos confiados. A veces sabemos que fue un americano porque esta adelante. Pero no sabemos de quien fue de los condimento (risa). Si es un hispano—y créeme que la mayoría de los restaurantes—casi todos tienen muchos hispanos cocinando de tras. Y hay que tener confianza en donde quiera que nos sentemos a comer. Y si no es en el Recoqueo DR (risa) entonces que sea en cualquiera. Hasta en McDonald's pero que lo comamos con la conciencia que nos vamos a alimentar, de que vamos a disfrutar de ello. Y es un plato mas. Y Dios nos da la oportunidad de más de un plato. Al día tenemos mas de uno. Entonces, eso quiero yo. Que la gente se sienta confiados o los hispanos que pierdan la desconfianza de que no van a encontrar algo bueno. Siempre hay algo bueno para comer. De acuerdo como estemos de animo.

[That. I want to convey that we can eat everything. Everything. And we can feel good. It is only about sitting comfortably wherever we go and to remember that there is someone who prepared it with love—with feeling--the people who prepared it had a vocation and desire to do it. Because there are many people in most Dominican restaurants or American restaurants--if you go to the kitchen you find that there is a very high percentage of Hispanics working in the back. Possibly the chef is cooking; but I—I like meat--I have gone to Texas Roadhouse. I love Texas Roadhouse because I can prepare the meat like I want, as I said. And I like to go but I'm very critical of the food. Since I know how to cook I am very critical of the food. And I learned to criticize the food with many chefs in Puerto Rico. And I met a lady that travelled all over the world. She taught me a lot about cultures. I work with her in Puerto Rico for a long time. And that ninety-year-old woman, (talked to me) in the night--I worked with her taking care of her in the night. She did this. She started to tell me, "because I went to Barcelona and there is a restaurant that makes the most delicious sandwiches in the world. But that sandwich had a little bit olive. It had a little bit of garlic." Like that. And she was transporting me (laughing) to (the moment) she ate her sandwiches there. And always at the end I had questions for her. And she always ended up with the same mood that came with. That's why she knew how much she enjoyed the food. And every flavor that the food had. That's what I want here. And that when we sit down to eat, we can eat. We are confident. Sometimes we know it was an American because they are in the front. But we do not know that who was seasoning it (laugh). If it was Hispanic--and believe me that most restaurants--almost all have many Hispanics cooking in the back. And we must have confidence wherever we sit down to eat. And if it is not in the Recoqueo DR



(laughter) then let it be in any other. Even at McDonald's but we eat it with the conscience that we are going to feed, that we are going to enjoy it. And it is one more dish. And God gives us the opportunity of more than one dish. We have more than one (dish) a day. So, that's what I want. For people to feel confident. Or for the Hispanics to lose their distrust that they are not going to find something good. There is always something good to eat. According to our state of mind.]