

**Ismaria Guzman  
El Rinconcito de Piguey  
Westbank Pulga, Harvey, Louisiana**

\*\*\*

Date: June 14, 2017  
Location: Ms. Guzman's Home  
Interviewers: Sarah Fouts and Fernando Lopez  
Transcription & Translation: Carolina Ramirez  
Length: Thirty-four minutes  
Project: La Pulga

**Sarah Fouts:** Pero primero voy a grabar... voy a grabar por como treinta segundos el ambiente. Y todo es muy informal. No es... Si tiene que hacer algo, todo esta tranquilo. [But first I'm going to record ... I'm going to record for about thirty seconds the environment. And everything is very informal. It's not ... If you have to do something, everything is fine.]

**Sarah Fouts:** Entonces hoy es el 14 de junio de 2017 estamos aquí en Gretna, Luisiana haciendo el entrevista. Yo me llamo Sarah Fouts y estoy aquí con Fernando Lopez y .... [So today is June 14, 2017 we are here in Gretna, Louisiana doing the interview. My name is Sarah Fouts and I'm here with Fernando Lopez and...]

**Ismaria Guzman:** Ismaria Guzmán

**Sarah Fouts:** ¿Dónde trabajas durante los fines de semana? [Where do you work during the weekends?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, trabajo, verdad, en el Flea Market de la Behrman perdón de... Scottsville. [Well, I really work, at the Behrman Flea Market. Oh sorry ... Scottsville.]

**Sarah Fouts:** Scottsville.

**Ismaria Guzman:** Entonces, allí verdad, tenemos un restaurante que se llama El Rinconcito de Pigüey y allí hacemos la comida de nosotros los hispanos. Por ejemplo, verdad, tenemos crawfish, tenemos pollo con tajadas, yuca con chicharrón, baleadas, enchiladas, eso. Tenemos las bebidas. Son bebidas de nuestro país que son la banana, fresa fresca, verdad, que esos son lo natural de nosotros, verdad, nosotros los Hondureños. [Well then, we have a restaurant called El Rinconcito de Pigüey and there we make our Hispanic food. For example we have crawfish, we have chicken with slices, yucca with chicharrón, baleadas, enchiladas, that. We have drinks. They are drinks from our country that are banana, fresh strawberry. Those are the natural thing we Hondurans have.]

**Sarah Fouts:** Y vamos a hablar mas sobre la comida después, ¿Qué es tu fecha de nacimiento y donde naciste? [And we're going to talk more about food later. What is your birth date and where were you born?]

**Ismaria Guzman:** Bueno mi fecha de nacimiento es 14, verdad, del 78 y nació en Honduras, Olancho. Llevo once años en este país, Estados Unidos. Los once años los he vivido en Nuevo Orleans. Entonces, pues, aquí verdad es donde he pasado como dicen mi juventud. [Well my birthdate is the 14 of the (year) 78 and I was born in Honduras, Olancho. I have been in this country for eleven years, United States. I've lived in New Orleans for eleven years. So then, this is where I have passed as you may call my childhood.]

**Sarah Fouts:** Entonces once aquí y ¿llegaste aquí después de Katrina acá? [So eleven here and did you get here after Katrina here?]

**Ismaria Guzman:** Yo llegue en el 2006, creo que ya había pasado Katrina. [I arrived in 2006, I think Katrina had already passed.]

[00:02:50]

**Sarah Fouts:** Sí. ¿Y siempre has trabajado en la comida como cuando en Olancho estabas? [Yes. And you've always worked on food like when you were in Olancho?]

**Ismaria Guzman:** Aquí, pues, allá en mi país no trabajaba en la comida si no que trabajamos en maquilas conexionando ropa. Pero aquí en este país sé he aprendido a trabajar de diferente manera, la cocina, la construcción, housekeeping, de limpieza de casa, de todo. [Here. In my country, I did not work in the food, but we worked in maquilas confectioning clothes. But here in this country I have learned to work differently, cooking, building, housekeeping, house cleaning, everything.]

**Sarah Fouts:** Entonces aquí durante la semana. Como hoy trabajaste en construcción. [So here during the week. You worked on construction today?]

**Ismaria Guzman:** En construcción y en la pintura. [In construction and in painting.]

**Sarah Fouts:** ¿Y en los fines de semana? [And on the weekends?]

**Ismaria Guzman:** Alla en el Flea Market. [There in the Flea Market.]

**Sarah Fouts:** Perfect. De que parte de Tegucigalpa, Catacama. [Perfect. From which part of Tegucigalpa, Catacama.]

**Ismaria Guzman:** Sí. [Yes.]

**Sarah Fouts:** Entonces, ahora mismo en el Flea Market con quien estas trabajando y si puedes explicar como es el espacio donde trabajan en la lonchera. [So, right now at the Flea Market with whom you are working and if you can explain how the space is where you all work on the lonchera.]

**Ismaria Guzman:** Bueno, allí, en esa lonchera móvil es pequeña, verdad, y pues allí nos acomodamos como se pueda, verdad, porque el espacio es bien pequeño. Y hay mucho calor porque cuando las planchas se encienden eso, verdad es bien fuerte el calor. Bueno, pues yo doy gracias a Dios porque hay puertas de empleo para una para sobrevivir y salir adelante. [Well, there, in that movable lonchera it is small, right? And because of that we can situate ourselves as we are able to, right? Because the space is very small. And there is a lot of heat because when the grills are turned on the heat is really strong. Well, I give thanks to God because there are doors for employment for one to survive and to get ahead.]

**Sarah Fouts:** ¿Y como averiguaste de ese trabajo, de ese Flea Market? [And how did you find out about that job, about that Flea Market?]

**Ismaria Guzman:** Por medio amigas, verdad. Ellas me dijeron de ese y me contacte con el señor de que necesitaba, verdad, para que le fueran ayudar a cocinar. Entonces así fue mi contacto, de por medio de una amiga me comunico. [Through my friends. They told me about it and I contacted the gentleman that I needed. Right? To help him with the cooking. So that was my contact, through a friend who told me about it.]

[00:04:48]

**Sarah Fouts:** ¿Y como se llama otra vez la lonchera y quien es el dueño? Si puedes....? [And what is the name of the lonchera again and who is the owner? If you can....?]

**Ismaria Guzman:** Bueno la lonchera se llama, verdad, El Rinconcito de Piguey y el se llama Don Jorge. [Well, the lonchera is named El Rinconcito de Piguey and his name is Don Jorge.]

**Sarah Fouts:** ¿Y él es Hondureño? [And is he Honduran?]

**Ismaria Guzman:** No él es Mexicano. [No, he's Mexican.]

**Sarah Fouts:** Mexicano. ¿De que parte de Mexico? [Mexican. From what part of Mexico?]

**Ismaria Guzman:** Monterrey parece que me ha dicho. [Monterrey, it appears that he told me.]

**Sarah Fouts:** Okay. Entonces yo creo que Frenando y yo estábamos comentando que es como único lo que él hace... que ustedes hacen comida de Honduras y también hacen crawfish. Y ¿Qué se vende mejor en la lanchera? [Okay. Well, I think that Frenando and I were commenting that it's very unique what you all do ... you all make food from Honduras and also make crawfish. What is your most sold on the lonchera?]

**Ismaria Guzman:** Bueno el fin de semana, verdad, el domingo, el crawfish mas el fin de semana, nada mas es eso, verdad, que la gente lo promueve mas, verdad y la yuga con chicharrón

y el pollo con tajada el domingo, verdad. Ya el sábado, verdad, llega poca gente se hacen enchiladas, pastelitos, no se mueve mucho porque es poco lo que se llena el sábado. Pero se llena el domingo. Si hay mas fuerte el.... [Well on the weekend, right, on Sunday, the crawfish; but on the weekend, nothing more than that, right, people promote it more. and the yuca with chicharrón and the chicken with slices on Sunday, right. On Saturday, few people come and we make enchiladas, cupcakes. We are not as busy on Saturday. But it fills up on Sunday. Yes, it is a heavy flow on the ...]

**Sarah Fouts:** ¿Y por que piensas que ... primero porque estamos aquí en tu casa, pero si puedes pintar un poco el imagen del Flea Market. Como si puedes describir el imagen de lo que hay allí. Como él y yo ya sabemos pero si puedes explicar como es? [And why do you think ... first because we are here in your house, but if you can paint a little the image of the Flea Market. If you can describe the image of what is there. Since him and I already know but if you can explain how is it?]

**Ismaria Guzman:** ¿El sector todo? [The whole sector?]

**Sarah Fouts:** Sí. Incluso el.... [Yes. Even the ....]

**Ismaria Guzman:** Bueno verdad, para mi me parece un lugar muy bonito, verdad, para donde, pues, uno de familia puede ir a ver que bocadillo desea comerse. Pues, puede llevar a sus niños allí que jueguen es una área bien bonita para caminar, verdad. Es un lugar muy limpio, verdad. Vemos bastante higiene en las áreas, por ejemplo de los baños, verdad. Es algo que, pues, a mí, me ha llamado la atención bastante, que la área es muy limpia. Están los lugares donde se bota la basura. Los baños tienen su respectivo lugar, toallas y todo eso. Entonces, es un lugar muy higiene. En verdad, nosotros los hispanos, verdad, podemos acudir allí y ayudarnos unos a los otros. [Well, for me it seems like a very nice place, right. Where, well one of the family can go and get a bit of what they want to eat. Well, you can take your children there to play it is a very nice area to walk, right? It is a very clean place, right? We see enough hygiene in the areas, for example in the bathrooms, really. It is something that, therefore, for me, has really caught my attention. The area is very clean. There are places to throw the garbage. The bathrooms have

their designated spot. (It has) towels and all that. So it's a very hygienic place. In fact, we Hispanics, indeed, can go there and help each other.]

[00:07:17]

**Sarah Fouts:** ¿Y quienes... si puedes explicar quienes son los otros puestos, ¿cómo son? Mi pregunta mejor: ¿Por qué tienen un trailer allí? Porque los demás tienen puestos, tienen mesas, ellos... ¿Qué piensas? [And who ... if you can explain which are the other stands, what are they like? My best, rather: Why do they have a trailer there? Because the others have stands, they have tables, they ... What do you think?]

**Ismaria Guzman:** Bueno eso ya es decisión del dueño. Pero se decía que de primeramente el dueño del lugar iba a exigir que tuvieran sus loncheras. Que no iba a permitir vender comida en los locales, verdad. Si no que la persona que se decidía precisamente tenía que tener su lonchera, verdad, su traila móvil que eso es lo que él iba a exigir. Entonces, pues, con el señor con el que estoy trabajando, lo que él se informó, entonces él trató de comprarse esa lonchera. Entonces, ahora vemos que él se esta accediendo dar los lugares a eso. Donde eso. Vemos que hay bastante, verdad, de comida, asa, en los puestos. [Well that is already the owner's decision. But it was said that first of all the owner of the place was going to demand that they have their loncheras. They were not going to let you sell food on the premises, right. If not that the person who decided precisely had to have loncheras, right, their movable lonchera which was what he was going to request. Then, with the gentleman with whom I am working, he got informed, he tried to buy that lonchera. So, now we see that he is agreeing to give places to that. Where that is. We see that there is enough, really, food, like that in the stands.]

**Sarah Fouts:** Sí, pero la única cosa que hace mucho calor en (risa)... [Yes, but the only thing is that it gets very hot in (laughter) ...]

**Ismaria Guzman:** Correcto. Por la plancha. Usted sabe que es una plancha y es encerrado. Entonces, y pequeño. Entonces movimiento, verdad, que uno tiene allí eso le pega a uno directamente. Verdad, es algo. Pero... [Right. From the grill. You know it's a grill and closed in.

Well it is small. Well, then the movement, right, that one has to do so it can be felt directly. Right, it is something. But...]

**Sarah Fouts:** Y son tres con una olla grande con el crawfish mas en la plancha. [And there are three with a large pot with the most crawfish on the grill?]

**Ismaria Guzman:** En la plancha. Sí. Es bien duro. Imagínese, tenemos la olla bien grande donde cocinamos los crawfish y ya luego solo queda la plancha donde preparamos, verdad, las otras cosas. Pero sí es bien caliente. Que pues, no se va tener él que modificar algo o ampliar o no se que. Pero que va... Bueno, no sé. [On the grill. Yes. It's very hard. Imagine, we have the large pot where we cook the crawfish and the only grill that is left is where we prepare the other things. But it is very hot. Then he is going to have to modify something or expand or not that. But who knows ... Well, I do not know.]

[00:09:20]

**Sarah Fouts:** ¿Él no hace comida Mexicana allí? [He does not do Mexican food there?]

**Ismaria Guzman:** Sí, mas que nada ahorita lo que ha puesto son los taquitos de borrego. Que les gustan mucho a los mexicanos y que son muy ricos. Eso, mas que todo es lo que tiene ahorita. Hacen como dos fines de semana que puso los taquitos de borrego. Dicen que los Mexicanos saben que es un taco ... Sí... es un taco bien rico, verdad. Dependiendo de los otros, ese es un taco bien rico. El taco de barbacoa, de ese borrego, así en barbacoa es muy rico. ¡A mi me encanta! [Yes, more than anything now what he has put are the lamb taquitos. Which Mexicans like very much and they are very delicious. More than anything what we have now. It has been like two weekends that he put up lamb taquitos. Mexicans know it's a taco ... Yes ... it's a very good taco, right. Depending on the others, it's a very delicious taco. The barbecue taco, made out of lamb, well prepared as barbecue it is very delicious. I love it!]



**Sarah Fouts:** ¿Y quienes son quien vienen a la Pulga? ¿Son totalmente latinos? ¿Quiénes son quien vienen? ¿Hondureños? [And who are they who come to the Flea? Are they just Latino? Who are they who come? Hondurans?]

**Ismaria Guzman:** Yo veo de toda nacionalidad. Yo veo Hondureños, Mexicanos, de Guatemala, Salvadoreños. Veo de todos. Incluso hasta unos de aquí, verdad. Hemos visto varios... gente de aquí y algunos que son de color, verdad. [I see from every nationality. I see Hondurans, Mexicans, Guatemalans, Salvadorans. I see them all. Even some of them here, right. We have seen several ... and some people who are colored, right.]

**Sarah Fouts:** Y tu próxima etapa es abrir tu propio puesto allí en ... Si puedes explicar tu sueño, ¿Cómo va hacer? [And your next step is to open your own stand there ... If you can explain your dream, how will it be?]

**Ismaria Guzman:** Bueno eso va hacer, es un plan que le estoy pidiendo al Señor, verdad, de que allí es un lugar que se esta dando la oportunidad para nosotros los hispanos que podemos, verdad, incorporarlos al negocio de la comida, de ropa, de lo que uno quisiera, verdad. Entonces... y viendo posibilidades de que sí se puede hacer y entonces, estoy pensando de que ... Tengo todas las herramientas... que puedo cocinar y puedo hacer todas las cosas que pudiera poner en mi propio ... Verdad... lugar. Entonces eso es una...un sueño y estoy pensando en poderlo hacer. [Well that's going to be a plan that I'm asking the Lord, right, that it is a place that is giving us the opportunity for us Hispanics so that we can, of course, be integrated into the food business, the clothing (businesss), which ever business, right. So ... And seeing all the possibilities that can be done... I'm thinking that ... I have all the tools ... that I can cook and I can do all the things I can do in my own... True ... place. So that's a ... a dream and I'm thinking of being able to do it.]

[00:11:28]

**Sarah Fouts:** ¿Y entonces tú... no tienes idea de cómo se llamaría tu puesto? O ¿Tienes ideas?  
[And then you ... do you have any idea what you would name your stand? Or Do you have ideas?]

**Ismaria Guzman:** Bueno tengo dos hijas, verdad. Que verdad son mi motivo de seguir trabajando y si de verdad eso se me da, verdad, si Dios permite, yo le pondría Restaurante Las Hermanitas. [Well I have two daughters, right? Who truly are my motive to continue working and really, if God permits, I would name it Restaurante Las Hermanitas.]

**Sarah Fouts:** Excelente. Por las dos hijas. [Excellent. For the two daughters.]

**Ismaria Guzman:** Por las dos hijas. [For the two daughters.]

**Sarah Fouts:** ¿Y entonces cuantos años tienen tus dos hijas? [So how old are your two daughters?]

**Ismaria Guzman:** Mi hija mayor tiene dieciocho años, hacen trece años que vino para acá, verdad. Y mi otra hija tiene, es la que nació en Estados Unidos, tiene nueve años. [My oldest daughter is eighteen years old. She came here thirteen years ago. And my other daughter is the one who was born in the United States, she is nine years old.]

**Sarah Fouts:** ¿Y yo vi que en tu puesto en el Restaurante Las Hermanitas... quienes van a trabajar allí? [And I saw that in your position at the restaurant Las Hermanitas ... who go work there?]

**Ismaria Guzman:** Bueno en este momento, pues, primeramente sería yo y mi esposo para ver como se mueve. Y en un futuro, si todo esta bien y mi hijas están en vacaciones, ellas pudieran irme a ayudar, verdad? [Well at this moment, it is me and my husband for now while we see how it goes. And in the future, if all is well and my daughters during thier vacation, they could go to help, right?]

**Sarah Fouts:** ¿Y cómo ve otros puestos que son Hondureños? ¿Cómo va ser diferente tu puesto de los otros? [And how do you see other stands that are Hondurans? How is your stand be different from others?]

**Ismaria Guzman:** Bueno que sí hay otros puestos que son Hondureños pero, pues, cada quien tiene su clientela. Que es la verdad, su conocidos. Sus amigos. Por ejemplo yo aquí en mi casa cuando no trabajo en la construcción, yo hago tamales aquí en mi casa y vendo atol de elote. Entonces, verdad, ya tenemos. Asisto a la iglesia Camino de Santidad y tengo bastantes hermanos de la iglesia que me... la verdad, nos conocemos, y cuando yo hago tamales yo les hablo a ellos y ellos ya me dicen cuantos pedidos quieren. De atol, de elote también. Entonces, mi objetivo y con la ayuda de Dios, primeramente, verdad, que si yo pongo un lugar allá, pues, comunicarme siempre con la misma gente de que tengo sopa, pollo con tajada. Entonces, no va haber problemas que haigan (to be) otros lugares porque cada quien tiene su conocido y la verdad ... y el sabor también que cada quien dice “acá le hacen así, me gusto” verdad diferente. No quiero que la demás gente se vaya a sentir mal, verdad. [Well, there are other stands that are Hondurans but everyone has their clients. That is the truth, acquaintances. Our friends. For example in my house when I do not work in the construction, I make tamales here in my house and I sell corn atole. We already have them. I attend the church Camino de Santidad and I have enough brothers from the church that I ... the truth, we know each other, and when I make tamales I talk to them and they tell me how many requests they want of corn atole. So, my goal and with the help of God, first, truthfully, that if I put a place there, then, I will always communicate with the same people that I have soup, chicken with slices. So, there will not be any problems that will be other places because everyone has their acquaintance and the truth ... the taste also. Everyone says "here they do it like this, I like it" really different. I do not want other people to feel bad, right.]

**Fernando Lopez:** Pero tiene su sazón, ¿verdad? [But it has its seasoning, right?]

**Ismaria Guzman:** Claro que cada quien, verdad. Que no voy a decir que receta es (risa). [Of course, everyone, really. I will not say what recipe it has (laughter).]

[00:14:24]

**Sarah Fouts:** Entonces ya tienes tu negocio hecho como ya estas vendiendo tamales y tienes tus clientes. Eso es excelente. ¿Y qué tipo de comida vas a vender? [Then you already have your business done as you are already selling tamales and have your customers. That is excellent. And what kind of food are you going to sell?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, verdad, llevaría para el fin de semana mas que nada el sábado llevaría tamales. Para el domingo haría una sopa de diferentes de mariscos o de res o sopa de pollo. De diferente, verdad. Pollo de tajado, que va ser el objetivo que nosotros los Hondureños nos gusta mucho. Y pues, verdad, si hay que ponerle de otro país, que si me toca hacer taquitos, verdad, de borrego, no (risa) no de verdad, taquitos o como tacos enrollados que le decimos nosotros, verdad, de diferente estilos. Ese es mi visión de que voy a poder hacer. [Well, I would take the weekend more than anything on Saturday I would take tamales. For Sunday I would make a different seafood soup or beef or chicken soup. Different, right? Chopped chicken, which will be what we Hondurans like very much. And, indeed, if we have to add from another country, if I have to do lamb taquitos. No (laugh) not really, taquitos or like rolled tacos that we call them of different styles. That is my vision that I will be able to do.]

**Sarah Fouts:** Y ¿se anima de hacer un plato típico de New Orleans como crawfish o algo así o ...? [And are you excited to make a traditional New Orleans dish like crawfish or something like that ...?]

**Ismaria Guzman:** Tal vez no me animaría de ponerle crawfish o cosas así porque en verdad, Don Jorge, él esta vendiendo y no quiero hacerlo hacer que yo, verdad, no. Seria mas que todo, lo de nosotros, verdad. Sí. [Maybe I would not be confident to put crawfish or something like that because in reality, Don Jorge, he is selling it and I do not want him to... I do not want to. It would be more than everything, what is ours, right? Yes.]

**Sarah Fouts:** Y a ver... vamos a hablar un poco de Honduras y ¿hay comidas típicas de Catacamas que nada mas son diferente de por ejemplo Cieba? O entre Honduras son diferente o

¿Catacamas tiene un plato típico de Clanchu? [And let's see ... let's talk a little about Honduras and are there traditional Catacamas foods that are different from, for example, Cieba? Or between Honduras are they different or does Catacamas have a traditional Clanchu dish?]

**Ismaria Guzman:** De verdad, de nosotros, el Clanchu tiene un plato que se llama tapado lanchano. [Truly, from our (food), the Clanchu has a dish called tapado lanchano.]

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

**Ismaria Guzman:** Bueno el tapado lanchado es que tiene, verdad, tres clases de carne y lleva coco. Es algo que es entre sopa y no sopa, verdad, pero la crema de coco es la que va con esas tres clases de carne y lleva banano verde y plátano maduro y lleva yuca. Estos son los ingredientes que lleva aparte de lo que se condimenta pero esa es la verdura que lleva ese plato, de verdad, el lanchito que se llama tapado lanchano. Son tres clases de carne secas, de carne seca. [Well the tapado lanchado, really, has three kinds of meat and it has coconut. It is something that is between soup and a non-soup, but the coconut cream is the one that goes with those three kinds of meat and it has green banana and ripe banana and has yucca. These are the ingredients that has aside from the seasoning the vegetable have on that dish, really, the lanchito that is called tapado lanchano. They are three kinds of dried meat, of dried meat.]

[00:17:17]

**Sarah Fouts:** ¿Y cómo... donde aprendiste a cocinar? [And how ... where did you learn to cook?]

**Ismaria Guzman:** Bueno pues, una verdad, viendo a los demás. Cuando mi niña mas pequeña estaba mas pequeña yo empecé a trabajar en un restaurante que la señora vendía también en una lonchera para los de la construcciones y entonces, ella me llevaba a mi y ella era muy buena cocinera de Honduras. Y entonces allí aprendí. Me fijaba como lo hacia. Entonces allí. He tenido.. y lo que no sabemos también lo inventamos, verdad, allí probando, verdad (risa). De que con esto puede quedar mejor o algo así. Entonces nosotros los Hondureños somos así de

aventados, como se dice (risa). [Well, really, from seeing others. When my little girl was younger, I started to work in a restaurant that the lady also sold in a lonchera for the construction workers and she took me and she was a very good cook from Honduras. And I learned there. I noticed how she did it. Then there. I have had to .. and what we do not know well we invent it, right? There trying (the food) right? (laughter). With this or that it can taste better or something. So we Hondurans are daredevils, like it is said. (laughter).]

**Sarah Fouts:** ¿Y en Honduras cocinaste mucho? [And in Honduras did you cook a lot?]

**Ismaria Guzman:** No, no, casi solamente para mi familia. No sabia nada. Hasta que vine a este país es que en verdad he aprendido de todo un poquito, verdad. [No, no, just for my family. I did not know anything. Until I came to this country, I really learned a little bit, really.]

**Sarah Fouts:** ¿Y allá tu cocinaste en casa? [And did you cook at home?]

**Ismaria Guzman:** Sí. Para la familia cocinaba. [Yes, I cooked for the family.]

**Sarah Fouts:** Y en la maquilas allá, ¿qué hicieron? [And in the maquilas there, what did you do?]

**Ismaria Guzman:** hacíamos, por ejemplo en la compañía donde yo trabaja, hacíamos camisetas para transportar acá, a los Estados Unidos. [We did, for example in the company where I worked in, we made t-shirts to transport here, to the United States.]

**Sarah Fouts:** Okay. Interesante. Entonces cuando tu viniste para acá y en la primera lonchera donde trabajaste era aquí en Jefferson o en New Orleans? [Okay. Interesting. So when did you come here and was the first lonchera where you worked was here in Jefferson or New Orleans?]

**Ismaria Guzman:** No, estaba en Westbank. Sí estaba en Westbank. [No, I was in Westbank. It was in Westbank.]

**Sarah Fouts:** Y si puedes explicar anduvieron en... [And if you can explain were you all have been ...]

**Ismaria Guzman:** Las construcciones. Sí, andábamos por todos lados. Se preparaba la comida y se ponía todo en orden y agarrábamos para llevarlo a repartir. Ir a las doce a las construcciones de pues, ella de verdad, tenia su clientela. Sí. [Constructions. Yes, we were everywhere. We prepared the food and put everything in order and we grabbed it to distribute. Going at twelve o'clock to the construction site. She really had her clients. Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y por cuanto tiempo trabajaste con ella? [And how long did you work with her?]

**Ismaria Guzman:** Como por un año y medio creo. Sí, como un año y medio. [Like for a year and a half I think. Yes, like a year and a half.]

**Sarah Fouts:** ¿Eso fue todos los días? [That was every day?]

**Ismaria Guzman:** Sí, eso fue todos los días, todos los días. [Yes, that was every day, every day.]

(Interrupción: toques en la puerta) [(Interruption: knocks on the door)]

[00:20:20]

**Sarah Fouts:** ¿Entonces todos los días estas trabajando en construcción o en comida? [So everyday you're working on either construction or food?]

**Ismaria Guzman:** Sí. [Yes.]

**Sarah Fouts:** ¡Es mucho! [It's a lot!]

**Ismaria Guzman:** Es fuerte. [It's hard work.]

**Sarah Fouts:** ¿Y como es diferente trabajar en el Flea Market que en la pintura o en la construccion? ¿Cómo es? O ¿Cómo que prefieres? [And how is it different to work in the Flea Market than in painting or in construction? How is it? Or what do you prefer?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, a mi , verdad, por hacer el dinero. Pero, verdad, el trabajo de la construcción también a mi me gusta, el de la pintura, verdad, y limpieza de casas también cuando me toca también, verdad. O sea, trabajar es salud, verdad? Entonces, nosotros también, lo que nos salga. Hay que hacerlo. [Well, to me, really, to make money. But, really, I like the construction work, painting, and cleaning houses also when I have to do it. I mean, working is health, right? Then, we too, whatever opportunity we get you have to take it.]

**Sarah Fouts:** ¿Y tu estas enseñando a Lizbeth a cocinar? Porque yo huelo bien rico, allí, la comida en la cocina. Y parece que sabe lo que esta haciendo. [And you're teaching Lizbeth to cook? Because I smell very good food there, in the kitchen. And it seems she knows what she's doing.]

**Ismaria Guzman:** Ella sí. Ha aprendido bastante a cocinar, verdad, pues, ella viene casi de allá de Honduras, verdad, sabia, porque allá, pues, aprendió bastante. Y ahora ella tiene, también, en sus vacaciones un part-time el fin de semana allá en el Flea Market, de la ... [She does. She has learned a lot to cook, true, well, she when she from Honduras, right? She knewe because there she learned a lot. And now she has, on her vacation, a part-time job on weekend there in the Flea Market, from the ...]

**Fernando Lopez:** En **Trono**, no? [**In** Throne, right?]

**Ismaria Guzman:** En el otro, la otra Pulga trabaja también ella para otra señora que ella es mexicana y ella a aprendiendo bastante a cocinar comida mexicana. [The other, the other Pulga she works for another lady who is Mexican and she is learning enough to cook Mexican food.]

**Sarah Fouts:** ¿En cual está allí? [Which one is there?]



**Ismaria Guzman:** Ella se... Doña Maria se llama la señora, con quien ella trabaja. [She is ... Doña Maria is the lady's name with whom she works.]

**Sarah Fouts:** ¿Es un puesto? [Is it a stand?]

**Ismaria Guzman:** Es un puesto. Ese es un puesto, sí. [It's a stand. It is a stand. Yes.]

**Sarah Fouts:** Tenemos que hablar con tu hija... [We need to talk to your daughter...]

**Ismaria Guzman:** (Risa) [(Laughter)]

**Sarah Fouts:** Y si puedes explicar como el domingo es el día... [And if you can explain how Sunday is the...]

**Ismaria Guzman:** Sí, el día mas ocupado. [Yes, the busiest day.]

**Sarah Fouts:** Y si puedes explicar en detallito desde empiezan, cuando se levantan y llegan al Flea Market, el día completo, ¿cómo es un domingo? [And if you can explain in detail from the beginning, when you get up and arrive at the Flea Market, the whole day, how is a Sunday?]

[00:22:24]

**Ismaria Guzman:** Bueno, verdad, el domingo ya el sábado uno deja todo preparado, verdad. Por ejemplo si empezamos desde el viernes uno se prepara que va vender para el sábado y llevarlo todo, verdad, llevar lo que va vender y ya el domingo pues, uno ya no se dedica a jalar nada simplemente uno llega a preparar. Entonces, yo el domingo lo primero que es, verdad, que me levanto, preparó algo, bueno primeramente darle gracias a Dios, verdad, que eso es lo mas primordial que uno tiene una gran bendición que pudo levantarse. Y luego, pues, preparar algo para la familia acá que se queda, verdad. Que es solo mi esposo el que se queda porque si mi niña pequeña esta, entonces ella se va migo también, a andar allí ayudándome, así pues ella dice,

pero mas que nada solo va. Me la llevo porque, pues, no puedo pagar quien me la cuide porque... Entonces yo me la llevo a ello y lo primero lo que hacemos es ponemos el crawfish, verdad. Lo primero que se hace es el crawfish, verdad, ponerlo a todo el proceso que va para ya luego, mas tarde, a las once el crawfish ya tienen que estar listo, solo para servirlo. Y ya luego, después de que dejamos eso, entonces, empiezo a prepara salsas y si que hacer tortillas, tengo que hacerlas. Verdad. Empezar a prepara lo que se va hacer, el pollo con tajada. Todo lo que se va hacer. Pero lo primero, es verdad, es preparar el crawfish. Sí.

[Well, on Sunday and on Saturday we leave everything ready, right? For example if we start from Friday we prepare what we are going to sell for the Saturday and to take it all, right? Take what we are going to sell and already on the Sunday therefore, one is no longer dedicated to pulling anything rather one simply arrives to prepare. Then, on Sunday, the first thing is that I get up and I prepare something. And first of all, thank God, right? That is the most important thing that one has-- a great blessing. And then, then, I prepare something for my family that stays home. That it is only my husband who stays because if my little girl is home then she goes to me, too. She is there helping me, so she says, but more than anything she just goes. I take her because I can not pay for childcares because ... Then I take her with me and the first thing we do is put the crawfish, right? The first thing that is done is the crawfish, true? We put it through the whole process that goes and then, later, at eleven the crawfish has to be ready to just serve it. And then, after we leave that, then, I start preparing sauces and if I make tortillas, I have to make them. Right? I start to prepare what will be done, the chicken with slices. Everything is going to be done. But foremost is to prepare the crawfish. Yes.

]

**Sarah Fouts:** ¿Y a que hora terminan allí? [And what time do they end there?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, allí se termina a las cinco de la tarde de verdad. Pero yo tengo estimado hasta tres y media o cuatro por mas tarde porque yo los domingos voy a la iglesia. Entonces yo cuando empecé a trabajar con él, yo le dije, “yo puedo a esta hora los domingos a lo mas tarde a las cuatro, verdad, si a usted no le conveniente, yo a las cuatro me voy.” Pero ellos terminan a las cinco, ellos empiezan a limpiar, porque tienen que en desgrasar, a limpiar todo,

para que quede limpio para el próximo fin de semana. Pero en verdad, yo, es un acuerdo con él que, verdad, a las cuatro yo preparó lo que tengo que preparar y a las cuatro, verdad, yo me tengo que venir porque a las cinco estoy yéndome para la iglesia.

[Well, it ends there at five in the afternoon really. But I have estimated up to three and a half or four later because I go to church on Sundays. So when I started working with him, I said, "can I have this time on Sunday at four o'clock? If it did not suit him for me to leave at four o'clock. the five? But they start to clean, because they have to clean the grease, clean everything, to be clean for the next weekend. But really, I have an agreement with him about that, at four o'clock, I prepared what I have to prepare and at four o'clock I have to come because at five o'clock I am leaving for the church.]

[00:25:15]

**Sarah Fouts:** ¿Entonces a las cinco terminan allí? Y ¿Él deja la lonchera allí? [So at five o'clock do they end there? And does he leave the lonchera there?]

**Ismaria Guzman:** Sí, se limpia todo y allí queda. [Yes, everything is cleaned and it is there.]

**Sarah Fouts:** No sabia. ¿En que iglesia? [I did not know. In what church?]

**Ismaria Guzman:** Camino de Santidad

**Sarah Fouts:** ¿Y allí también sigues vendiendo comida? [And are you still selling food there?]

**Ismaria Guzman:** No, ya he de ir allí. me olvido de la comida, me olvido de todo y ya allí voy a darle gracias a mi Dios. [No, I have to go there. I forget about the food, I forget everything and I there to give thanks to my God.]

**Sarah Fouts:** Excelente. ¿Y en que trabaja tu esposo? [Excellent. And where does your husband?]

**Ismaria Guzman:** En construcción, también. [In construction, too.]

**Sarah Fouts:** ¿Trabajan juntos? [Do you work together?]

**Ismaria Guzman:** Sí. [Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Tienen su propio negocio? [Do you have your own business?]

**Ismaria Guzman:** Dependiendo. Si hay mucho trabajo entonces agarramos los contratos. ¿Verdad? Y si no, entonces trabajamos como le digo. [Depending. If there is a lot of work then we take the contracts. Right? And if not, then we work like I told you.]

**Sarah Fouts:** Excelente. ¿Y tu otra hija, ella tiene nueve años? Y ¿A ella le gusta la cocina o no? [Excellent. And your other daughter, she's nine years old? And does she like cooking or not?]

**Ismaria Guzman:** No (risa). [No (laughter).]

**Sarah Fouts:** ¿No esta ahora? [Is she here now?]

**Ismaria Guzman:** No esta porque, verdad, tengo una situación con ella que tengo custodia compartida con ella. Ella está una semana con migo y otra semana con su papa, entonces, de eso es lo que le estaba hablando ahora. Tengo un poco de problema. [She is not here because, really, I have a situation with her. I have shared custody with her. She's a week with me and another week with her dad, so that's what I was talking about now. I have a little problem.]

**Sarah Fouts:** ¿Siempre has vivido acá en Gretna? O ¿También haz vivido en otro parte de la ciudad? [Have you always lived here in Gretna? Or have you lived in another part of the city too?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, aquí, aquí en Gretna tengo seis años de vivir, en esta casa, síes años y los otros años viví en Avondale. Pero aquí siempre en Nuevo Orleans. Verdad, aquí siempre.  
[Well, here in Gretna I have been living here six years in this house. And the other years I lived in Avondale. But always here, in New Orleans. Always here.]

**Sarah Fouts:** ¿Y por qué llegaste aquí a New Orleans y no a otra parte de los Estados Unidos?  
[And why did you come here to New Orleans and not to another part of the United States?]

**Ismaria Guzman:** Porque, pues, aquí fue donde me recibieron el día que yo vine, verdad. Aquí fue y pues no tengo otra familia para irme a otro lado. Cuando han venido los huracanes, verdad, que no nos ha tocado salir, verdad, nos vamos con parte de la iglesia, que tal vez otras iglesias no reciben, San Antonio, ya hemos ido allá a Basin Louis(ana) y otros lugares que nos toca salir.  
[Because, this is where I was hosted the day I came. It was here and I have no other family to go to anywhere else. When we have had hurricanes we have not been able to get out, leaving with the church. Maybe other churches may not be so welcoming. San Antonio, we have already gone there to Basin and other places that we have been able to visit.]

**Sarah Fouts:** Entonces, ¿fue parte de la iglesia porque llegaste aquí? [So, was it because of the church that you came here?]

**Ismaria Guzman:** No, no. Verdad, aquí me recibió mi ex esposo. Por eso llegue aquí a Neuvo Orleans. [No, no. My ex-husband hosted me here. That's why I came here to New Orleans.]

**Sarah Fouts:** Okay. ¿Cuál es tu favorita comida para hacer? ¿Para comer? [Okay. What is your favorite food to make? To eat?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, mi comida favorita para mi es la sopa de res y el pollo con tajada.  
[Well, my favorite food for me is the beef soup and the chicken slices.]

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

**Ismaria Guzman:** A mis hijas también les encanta eso. Cuando yo hago sopa, a ellas les encanta bastante tener la sopa con la verdura. Y si hago pollo con tajada, también. Sí. [My daughters also love that. When I make soup, they are quite happy to have the soup with the vegetable. And if I make chicken with slice, too. Yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y a ti te gusta la comida de Nuevo Orleans? [Do you like New Orleans food?]

**Ismaria Guzman:** Sí, sí me gusta. [Yes, I do.]

**Sarah Fouts:** ¿Tienes un plato favorito? [Do you have a favorite dish?]

**Ismaria Guzman:** No, pero sí me gusta ese el que le dicen que es con arroz... [No, but I do like the one they say it's with rice ...]

**Fernando Lopez:** El gambo. [The gumbo.]

**Ismaria Guzman:** Ese, ese me encanta. [That one. I love that one.]

**Sarah Fouts:** ¿Y el crawfish, también? [And the crawfish, too?]

**Ismaria Guzman:** Sí (risa) Me encanta. [Yes (laughs) I love it.]

[00:28:59]

**Sarah Fouts:** (a Fernando Lopez) Y... ¿No sé si tienes preguntas? [(to Fernando Lopez) And ... I do not know if you have questions?]

**Fernando Lopez:** No pues, ¿qué le gustaría que la gente sintiera cuando pruebe su comida, la experiencia que quiere que la gente se lleve? [So, what would you like people to feel when you taste your food, the experience you want people to take?]

**Ismaria Guzman:** Pues, que verdad le guste el plato que ellos prueben. Que uno lo hace de verdad, con tanto amor, verdad, para que el cliente quede satisfecho. [Well, I hope that they really like the dish that they try. That what one does, with so much love, really, so that the customer is satisfied.]

**Fernando Lopez:** ¿Qué se significa la comida para usted? [What does food mean to you?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, algo que pues significa mucho, pues que nos da el sustento. [Well, something that means a lot, because it gives us the sustenance.]

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

**Ismaria Guzman:** Sí. Algo que sin en verdad no comemos, no podemos trabajar, no podemos tener energías. [Yes. Something that if we do not eat, we can not work, we can not have energies.]

[00:29:45]

**Fernando Lopez:** Pero no vas a comer cualquier cosa, tampoco (risa). [But you're not going to eat just anything, either (laugh).]

**Ismaria Guzman:** Claro (risa). Porque en verdad, nosotros como trabajamos, verdad, necesitamos comer algo como dice, algo fuerte. Verdad, porque cuando comemos algo fuerte se significa que comemos un plato de comida de verdad, una sopa con arrozcito, tortillas o un pollo con tajada y una sopa o algo así, verdad. Pero cuando comemos algo así liviano, nos vamos al McDonald's o algo así. Pues, eso es algo como quien dice, "algo así." No, a mi me ha pasado cuando estoy en los trabajos que ando no hay, no hay verdad, pues, a veces no llevo comida, verdad, porque a veces el cansancio cuando lo agota, no puede llevar comida y me toca ... hago

eso... voy a McDonald's. Yo sufro con... verdad, mejor no. Espero venir a la casa porque, en verdad, tengo la bendición de cuando vengo aquí a la casa ya mi hija, verdad, esta cocinando, sí.

[Sure (laughs). Because really, we as we work, right, we need to eat something like they say, something heavy, right? Because when we eat something heavy means that we eat a plate of real food, a soup with a little bit of rice, tortillas or a chicken slices and a soup or something. But when we eat something light, we go to McDonald's or something. Well, that's something like one can say, "something like that." No, it has happened to me when I'm on the jobs that I'm walking, there's no, well, because sometimes I do not take my food, right? because sometimes feeling tired makes you feel tired, I am not able to take food and well I do that ... I go to McDonald's. I suffer with ... really, I better not. I hope to come to the house because, in truth, I have the blessing of that when I go to my house my daughter cooks, yes.]

**Sarah Fouts:** ¿Y en el Flea Market tu quieres tener un puesto o un puesto abierto que se abre... no sé? [And in the Flea Market you want to have a stand or a stand that opens ... I don't know?]

**Ismaria Guzman:** Por los momentos, verdad, por los momentos voy a... Si Dios permite a tenerlo así abierto porque son los que están mas cómodos, verdad. Son los que están mas cómodos. El esta dando un especial, dice, dice que están mas cómodos. Voy a pagar cien dólares, verdad, por fin de semana. Y a los otros que están cerrados, esos están caros, que valen ochocientos dólares al mes. [For the moment, right? For the moment I am going to ... If God allows me to have it opened because they are the most comfortable, right? They are the most comfortable. He is giving a special, he says, says they are the most comfortable. I'm going to pay a hundred dollars for the weekend. And the others that are closed, those are expensive, they are worth eight hundred dollars a month.]

**Fernando Lopez:** Al mes. [A month.]

**Ismaria Guzman:** Al mes. Entonces los que pasa es que la cuenta que me sale mas barato con los abiertos. Entonces, mejor, por ahorita me conformo con uno abierto, verdad. Porque uno cuando va a emprender algo, emprende por abajo. [A month. What happens is that it is cheaper



with the open ones. So, it's better, for now, I am good with an open one. Because when you start something, start from the bottom.]

**Sarah Fouts:** Exactamente. Sí, es bueno. No sé si hay otra... ¿Y porque en este Flea Market no en el otro? [Exactly. Yes, it is good. I do not know if there is another ... And why in this Flea Market and not another?]

**Ismaria Guzman:** Bueno, me llamo mas la atención en este de acá porque, pues, vemos que son personas nuevas que están empezando a hacer su negocio. Y acá, en los otros Flea Markets hay demasiada competencia que hay muchos lugares que son de mucha comida. Entonces he escuchado muchos comentarios, que no esta muy buena la situación y que pues, a veces, mucha gente de allí se queja porque hasta para entrar allí, el parqueo, hay que pagar tres dólares. No y aquí, imagínese, la gente entra de gratis, verdad, no tiene que pagar. En cabio hasta tres dólares tiene que pagar. He escuchado mucho de allá, entonces no decidí, no me motivado en invertir en negocito de acá. Como que son muy caros también. Verdad, y no hay mucha fluidez de que salga dinero para el fin de semana. Sí.

[Well, this one caught my attention because we see new people who are starting to do their business. And here. In the other Flea Markets there is too much competition, there are many places that have a lot of food. Then I have heard many comments, that the situation is not very good and that, sometimes, many people there complain because even to enter there, the parking, you have to pay three dollars. No, and here, can you imagine, people come in for free. You do not have to pay. On the contrary, you have to pay up to three dollars. I heard a lot from there, so I did not decide on it, I was not motivated to invest in business here. Since they are very expensive, too. True, and there is not much fluidity of money coming out on the weekend. Yes.]

**Sarah Fouts:** Bueno, perfecto. [Well, perfect.]

**Fernando Lopez:** Gracias. [Thank you.]

**Ismaria Garcia:** Gracias a ustedes, también. [Thanks to you, too.]