

**Xiomara Ostoto
Delicias El Jamo
Algiers La Pulga, New Orleans, LA**

Date: June 16, 2017
Location: Algiers La Pulga
Interviewers: Sarah Fouts and Fernando Lopez
Transcription: Maria Karen Lopez Torres
Translation: Carolina Ramirez
Length: Twenty-three minutes
Project: La Pulga

Sarah Fouts: Yo me llamo Sarah Fouts y hoy el 16 de junio 2017, estamos en La Pulga de Algiers con Fernando López. ¿Si puedes decir nombre y el nombre de tu negocio? [My name is Sarah Fouts and today is June 16, 2017, we are in Algiers' Flea Market with Fernando Lopez. If you can say name and the name of your business?]

Xiomara Maria Osoto: Mi nombre es Xiomara y mi puesto se llama Delicias el Jamo y estamos aquí trabajando duro. [My name is Xiomara and my stand's name is Delicias el Jamo and we are here working hard.]

Sarah Fouts: ¿Qué es tu fecha de nacimiento y donde naciste? [What is your birthdate and where were you born?]

Xiomara Maria Osoto: Naci en Honduras, perdón ¿Por qué pregunta la fecha de nacimiento? (risa) [I was born in Honduras. Sorry, why do you ask for my birthdate? (laughs)]

Sarah Fouts: Es un poco intimo ¿no? [It's a bit intimate, isn't it?]

Xiomara Maria Osoto: Después. [Later.]

Sarah Fouts: ¿Tú tienes un puesto aquí? ¿De que tipo de comida vende aquí? [Do you have a stand here? What kind of food do you sell here?]

Xiomara Maria Osoto: Comida hondureña. Tenemos de todo: carne azada, pollo con tajadas, tenemos sopas de mariscos, de todo un poquito de todo, tenemos desayuno, paleadas, pastelitos. [Honduran food. We have everything: grilled meat, chicken with slices. We have seafood soups, a little bit of everything, we have breakfast, paleadas, cupcakes.]

Sarah Fouts: ¿Y porque venden aquí en La Pulga, no otro lugar? [And why are you selling here in La Pulga, not in another place?]

Xiomara Maria Osoto: No. nos gusta aquí, pues aquí ya llevo mucho tiempo trabajando. Siete u ocho años. Aquí empecé. [Nah. We like it here, well, I've been working here for a long time. Seven or eight years since I started here.]

Sarah Fouts: ¿Y siete años de tener el puesto aquí? Y dentro de este... Entonces tu eres uno de los primeros aquí o como? [And seven years since you have had the stand here? And throughout this... So you're one of the first here and how?]

Xiomara Maria Osoto: De este lado, sí. Yo estaba en el otro lado pero nos mudamos para acá cuando ya abrieron en este lado. Entonces nos venimos para acá. Éramos bastantes entonces ya empezamos aquí. [On this side, yes. I was on the other side but we moved here when they opened one on this side. Then we come here. There were plenty of us, so then we started here.]

Sarah Fouts: ¿Y como era allá comparando aquí? [And how was it there? Comparing it here.]

Xiomara Maria Osoto: Era pequeño. Muy pequeños. No cabíamos, estaba muy chiquito. Nos sentíamos bien, por eso nos venimos para acá. [It was small. Very small. We could not fit in it, it was very small. We felt good, that's why we came here.]

Sarah Fouts: Y como, este espacio en particular, como ha cambiado? Yo veo que están construyendo mas. [And how, has this particular space changed? And I see you are building more to it.]

Xiomara Maria Osoto: A si, están haciendo muchas casitas mas pero aquí nosotros lo arreglamos. [Yes, they are making many more little houses but here we are fixing it.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo fue antes de eso? [And how was it before that?]

Xiomara Maria Osoto: Era pequeño. Lo fuimos extendiendo poco a poco. Le trabajamos duro. [She was small. We spread it little by little. We worked hard for him.]

[00:02:22]

Sarah Fouts: ¿Cuántas mesas tienen ahora? [How many tables do they have now?]

Xiomara Maria Osoto: Tenemos diez. [We have ten.]

Sarah Fouts: Muchas. [Many.]

Xiomara Maria Osoto: Sí, muchas. [Yes, many.]

Sarah Fouts: ¿Y se llena aquí? ¿Cómo es un domingo típico? [And it fills up here? How is on a typical Sunday?]

Xiomara Maria Osoto: ¡Ah se llena! Viene mucha gente. A la gente le gusta bastante. Toda la comida de aquí, hay de todo. Ellos vienen a donde les gusta más. La verdad que todos los puestos se llenan y todo vendemos aquí. [Oh, it's full! There are a lot of people that come. People like it a lot. All the food here, there is everything. They come to where they like it the most. The truth is that all the stands are filled and everyone sells here.]

Sarah Fouts: Y como que tal, como por ejemplo, puestos de comida hondureña ¿cómo es tu comida diferente a los otros puestos? [And as far as, like for example other Honduran food stands, how is your food different from the other stands?]

Xiomara Maria Osoto: Pues, yo no se como serán los otros, pero yo sí sé como es la mía. [Well, I do not know how the others, but I do know mine.]

Sarah Fouts: ¿Y como es? [And how is it?]

Xiomara Maria Osoto: A mi me gusta mi comida. A mis clientes le gusta al preparación. Le gusta atención, les gusta como los atendemos y todo. Y a la gente le gusta, todo mundo muy chévere. Vienen seguido a mi puesto. [I like my food. My clients like the preparation. They like

the attention, they like how we take care of them and everything. And people like it. Everyone is very cool. They often come to my stand.]

Sarah Fouts: ¿Y quien trabaja aquí contigo? [And who works here with you?]

Xiomara Maria Osoto: Trabaja mi esposo, trabaja mi hija, mi hermano, y otra muchacha, y yo. [My husband works. My daughter works, my brother, and another girl, and I.]

Sarah Fouts: ¿Y eso ha sido tu equipo de todo tiempo? [And that has been your team the whole time?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, siempre. [Yes, always.]

Sarah Fouts: Yo veo alguien que está allí, ¿quién es? [I see someone who is there, who is it?]

Xiomara Maria Osoto: Es mi mama, anda de vacaciones (risa). [She's my mom, she's on vacation (laughs).]

[00:03:43]

Sarah Fouts: ¿Y ella trabaja aquí, también? [And she works here, too?]

Xiomara Maria Osoto: No, ella no trabaja. Nomas vino acompañarme. Ella se queda en la casa. Ella no trabaja. [No, she does not work. She just comes with me. She stays in the house. She does not work.]

Sarah Fouts: ¿Y vacaciones de donde? [And vacationing, from where?]

Xiomara Maria Osoto: Ella viene de Honduras. [She came from Honduras.]

Sarah Fouts: Oh excelente. [Oh excellent.]

Xiomara Maria Osoto: Ella viene de Honduras a pasear aquí. Siempre viene. Y me viene acompañar aquí. Solo el viernes. Es muy caliente para ella. No me gusta que venga, ya me acostumbré pero ella no. [She comes from Honduras to walk here. He always comes. And I'm coming here. Only Friday. It's too hot for her. I do not like it coming, I got used to it but she did not.]

Sarah Fouts: ¿Y de que parte de Honduras son? [And what part of Honduras are you all from?]

Xiomara Maria Osoto: Olanchito.

Sarah Fouts: ¿Y algunos de los platos que venden aquí son platos de Olanchito o? [Are some of the dishes you sell here dishes from Olanchito or?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, toda la comida es de allá y se llama Delicia del Jamo y en Olanchito nos dicen los “comen jamo” porque allí es donde se crio el animalito. El jamo, y ahora no se lo comen porque casi no hay. Sí nos identificamos por el nombre, porque somos de allá. [Yes, all the food is from there and it is called Delicia del Jamo and in Olanchito we are known as those that "eat jamo" because that is where the animal was raised. The jamo. And now they do not eat it because it is rare. Yes we identify ourselves by the name, because we are from there.]

Sarah Fouts: Y el jamo, ¿qué es? [And the jamo, what is it?]

Xiomara Maria Osoto: Es un como un garrobo, ¿no? No lo tengo aquí con mi. No lo tengo aquí con migo pero sé tengo el menú el jamo, el animalito, un animalito que se crie en el monte y se come también. En mucho restaurante se llama, hay uno en Honduras que se llama La Iguana Dorada, es un plato famoso allá en Honduras. Un restaurante que hace La Iguana, pero no se si hacen todavía. Eso lo hacían cuando yo estaba allá. Sí, pero, así le pusieron La Iguana Dorada. Ahora al mío le puse Delicias el Jamo para que la gente sepa que yo soy de Olanchito. Yo no vendo jamo porque eso aquí no se encuentra pero solo para que sepan que yo soy de Olanchito y por eso le pusimos así.

[It's a bit like a garrobo (iguana looking creature). I do not have it here with me. I do not have it here with me but I know I have it on the menu, jamo, the animal, a little animal that is raised in the forest and eaten, too. In many restaurants the name is used. There is one in Honduras called La Iguana Dorada, it is a famous dish back in Honduras. A restaurant that does La Iguana, but I do not know if they make it yet. They did that when I was there. Yes, but, so they named it Golden Iguana. Now, I put Delicias el Jamo to mine to let people know that I am from Olanchito. I do not sell jamo because it is not found here but so that they know that I am from Olanchito. And that's why we put it that way.]

Sarah Fouts: Esa es la marca de ... [That's the mark of ...]

Xiomara Maria Osoto: Sí. [Yes.]

Sarah Fouts: Olanchito no queda en Olancho, ¿Verdad? ¿Queda en el sureste de Honduras? ¿Dónde queda? [Olanchito is not in Olancho, right? Is it in southeastern Honduras? Where is?]

Xiomara Maria Osoto: Queda cerca Ceiba. Cerca a Ceiba. [It is close to Ceiba. Close to Ceiba.]

Sarah Fouts: ¿Queda al lado del mar? [Is it by the sea?]

Xiomara Maria Osoto: No, no queda al lado del mar. [No, it is not by the sea.]

[00:05:58]

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

Xiomara Maria Osoto: Yo desde muy cipota (Little girl) mi mama, ella cocinaba. Ella me enseñó a cocinar y por medio de ella, yo cocinaba de cipota. [As a little girl with my mom, she cooked. She taught me how to cook. And through her I cooked as a little girl.]

Sarah Fouts: ¿Tienes un recuerdo de ella cocinando y tu...? [Do you have a memory of her cooking and you ...?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, ella me enseñó a cocinar. Como se cocina, como se hace el arroz, los frijoles, los tapados de carne con coco. Todo eso. Todo eso yo lo vendo aquí. Lo hago, el tapado con costillas con coco. Este domingo yo la tengo. De allí hago sopa de mariscos el domingo aparte de toda la comida que yo tengo. Yo tengo bastante. [Yes, she taught me how to cook. How to cook, how to make rice, beans, meat covered with coconut. All that. All that I sells here. I do, the ribs with coconut. This Sunday I have it ready. I also make seafood soup on Sunday aside all the food I have. I have enough.]

Sarah Fouts: Y entonces, en que año... ¿Tú siempre has vivido en New Orleans o en otra parte de los Estados Unidos? [And then, what year ... Have you ever lived in New Orleans or elsewhere in the United States?]

Xiomara Maria Osoto: Yo vivía en Florida. [I lived in Florida.]

Sarah Fouts: En que parte de Florida? [Where in Florida?]

Xiomara Maria Osoto: En Fort Lauderdale. Allí viví diez años y de allí me vine para aquí para trabajar aquí. [In Fort Lauderdale. There I lived ten years and from there I came here to work here.]

Sarah Fouts: Y ¿Qué año llegaste aquí? [And what year did you get here?]

Xiomara Maria Osoto: Llegue en el 96. [arrive in 96.]

Sarah Fouts: ¿En New Orleans? [In New Orleans?]

Xiomara Maria Osoto: No.

Sarah Fouts: En el otro estado. [In the other state.]

Xiomara Maria Osoto: Sí, en el otro estado. [Yes, in the other state.]

Sarah Fouts: ¿Entonces antes de Huracán Katrina? [So before Hurricane Katrina?]

Xiomara Maria Osoto: Sí. Yo estuve aquí cuando el huracán. Aquí. Ya estaba en los Estados Unidos ya. [Yes. I was here when the hurricane. I was already here in the United States already.]

Sarah Fouts: ¿Y en que año llegaste aquí en...? [And in what year did you get here in ...?]

Xiomara Maria Osoto: En el 96. [In 96.]

Sarah Fouts: No, en New Orleans. [No, in New Orleans.]

Xiomara Maria Osoto: Ah, New Orleans, pues no recuerdo. Sé que tuve diez años en Florida. Pero aquí no se exactamente cuando. [Oh, New Orleans. I do not remember. I know I was in Florida for 10 years. But here, I do not know exactly when.]

Sarah Fouts: Y ¿Por qué viniste de Florida acá? [And why did you come here from Florida?]

Xiomara Maria Osoto: Ah, me separé de mi pareja y vine para trabajar aca. [Ah, I separated from my partner and came to work here.]

Sarah Fouts: ¿Y en Florida también trabajaste en la comida? [And in Florida did you also work on food?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, un tiempo. Pero yo trabajaba en una cafetería. Yo vendía comida con un señor, el era el dueño y yo era la empleada. [Yes, for a bit. But I worked in a coffee shop. I sold food with a man, he was the owner and I was the employee.]

Sarah Fouts: ¿Y que tipo de comida? [And what kind of food?]

Xiomara Maria Osoto: Comida Cubana. No era Hondureña. [Cuban food. It was not Honduran.]

[00:07:59]

Sarah Fouts: ¿Y aprendiste algunas recetas de él para usar aquí o cosinas como? [And you learned some recipes from him to use here?]

Xiomara Maria Osoto: No, porque la comida Cuba es diferente a la Hondureña. Sí, el cubano come mucho pan. Tortas de huevo. Y nosotros huevo solo en baleada. Y en el desayuno. Pero el cubano come diferente. Pero sí, es rica la comida cubana. [No, because the Cuba food is different from the Honduran. Yes, Cubans eats a lot of bread. Egg sandwiches. And we (eat) egg only in the baleada. And at breakfast. But Cubans eats differently. But yes, Cuban food is delicious.]

Sarah Fouts: A mi me gusta. [I like it.]

Xiomara Maria Osoto: A mi me encanta. [I love it.]

Sarah Fouts: ¿Y que plato aquí vendes más? y ¿por qué? [And what dish do you sell more here? and why?]

Xiomara Maria Osoto: La carne azada se vende muchísimo. Es el plato que le gusta mas a la gente. Pero igual, vendo baleadas. La gente le gusta mucho la baleada en la mañana. De allí lo demás que son pastelitos y chicharra con yuca y todo eso. [The grilled meat sells a lot. It is the dish that people like the best. But just the same, I sell baleadas. People really like the baleada in the morning. From there, the rest are cakes and chicharra with yucca and all that.]

Sarah Fouts: Y si puedes explicar a, porque mucha gente no sabe que es la comida Hondureña, porque no es muy común en los Estados Unidos. Aquí en New Orleans sí pero donde están haciendo esto en Misisipi no es común. Si puedes explicar que es una baleada y ¿cómo es, exactamente, y qué se hace? [And if you can explain to, because many people do not know what Honduran food is, because it is not very common in the United States. Here in New Orleans, yes, but where they are doing this in Mississippi it is not common. If you can explain what a shot is? And how it is, exactly? And what is done with it?]

Xiomara Maria Osoto: okay, una baleada es una tortilla de harina que viene con frijoles, queso y mantequilla. Así se come según. Que no lleve tanto, que valla la baleada flaquita. Pero nosotros como somos de comelones nos gusta queso, frijol, queso, mantequilla, huevo, carne, aguacate. Todo eso ya es una baleadota. Bueno, la mayoría de los Hondureños, comelones. Pero en realidad, la baleada regular: frijoles, queso, mantequilla y huevo. Y sale rica. [Okay, a baleada is a flour tortilla that comes with beans, cheese and butter. It is eaten according. It does not take so much. The baleada should be thin. But us, that love to eat, we like cheese, beans, cheese, butter, egg, beef, avocado. All that is already a huge baleada. Well, most Hondurans, love to eat. But in reality, the regular baleada has: beans, cheese, butter and egg. And it comes out delicious.]

Sarah Fouts: Eso a mi me encanta. [I love that.]

Xiomara Maria Osoto: Sí sale muy rica. Lo que pasa que nosotros, los Hondureños, como comelones, le hechamos de todo, pues si, sale muy rica la baleada. En desayuno, en cena, igual sale rica. [Yes it comes very delicious. What happens is that we, us Hondurans, love to eat, we take everything, because yes, the baleada is very delicious. At breakfast, at dinner, anytime it comes out out delicious.]

Sarah Fouts: ¿Y a ti te gusta New Orleans? [And you like New Orleans?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, a mi me gusta New Orleans. Ya llevo mucho tiempo aquí. Ya me acostumbre. [Yes, I like New Orleans. I've been here a long time. I got used to it.]

Sarah Fouts: ¿Tu tienes una hija u otro...? [Do you have a daughter or another ...?]

Xiomara Maria Osoto: No, tengo tres hijos. [No, I have three children.]

Sarah Fouts: ¿Y todos están aquí con tigo? [And are they all here with you?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, ellos nacieron aquí. [Yes, they were born here.]

Sarah Fouts: ¿Y son... qué hacen ellos? [And they are ... what do they do?]

Xiomara Maria Osoto: No, estudian. Mi bebe tiene nueve añitos. Y mi y el varón tiene diez. Estudia en la escuela. La grande estudia también de lunes a viernes. Y el domingo, nada mas, me ayudan porque es un poco haragana pero... yo le digo que aprenda porque ella es empieza hacer baleadas. Ella hace baleadas, tortillas de maíz, pero yo le digo que aprenda. Que eso le va servir a ella. No es que no le guste cocinar y nada. El cocinar se nace no es que se hace. Que tiene que cocinar, no. Se nace. Ella no le gusta cocinar, pues, no la obligo. La deajo. Sí.

[No, they study. My baby is nine years old. And my and the boy is ten years old. He studies at school. My oldest (female) also studies from Monday to Friday. And Sunday, only, they help me because she is a bit lazy but ... I tell her to learn because she is starting to make baleadas. She makes baleadas, corn tortillas, but I tell her to learn. That will serve her. Not that she does not like cooking or anything. Cooking is something in which one is born not into just done. She has to cook, right. It is something she wants to do. She does not like cooking, so I do not force her. I let her be. Yes.]

Sarah Fouts: A mi me gusta esa frase que se nace. [I like the phrase about it being is one is born into.]

Xiomara Maria Osoto: Exactamente. Se nace. Y todo lo que hace por que le gusta, le nace hacerlo y sale bien. Cuando usted se pone a cocinar un plato y dice, “hoy voy a comer tal plato” tu te lo haces con voluntad, con amor. Y el plato le sale rico. Ahora si lo va hacer sin ganas, sin

deseos no le sabe a nada. [Exactly. One is born into it. And everything she does because she likes it. She is born do it and it goes well. When you cook a dish and say, "Today I'm going to eat such a dish" you do it with, will, with love. And the dish is delicious. Now if you do it without desire, without the will, it wont taste like anything.]

Sarah Fouts: ¿Y tú solamente has trabajado en la comida o has trabajado en otro carrera? [And have you worked in food or worked in another career?]

Xiomara Maria Osoto: Solo en la comida. [Only in the food.]

[00:11:38]

Sarah Fouts: ¿Y si puedes explicar como un fin de semana típico, desde... Un domingo tipo desde que horas se despiertan para venir acá a preparar todo? [And if you can explain how a typical weekend is, since ... on a typical Sunday, what time do you wake up to come here to prepare everything?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, claro yo me levanto a las tres de la mañana. Trabajo todo el día y me voy a las cinco de las tarde. Y estoy ... allá llego a las cinco de la tarde a comprar lo que me hace falta para madrugar a las tres de la mañana el siguiente día y venir aquí de regreso el domingo. Y luego sábado y domingo, dos días, bien duros pero solo dos días (risa). [Yes, of course I get up at three in the morning. I work all day and leave at five in the afternoon. And I'm ... there I arrive at five in the afternoon to buy what I need to get up early at three in the morning the next day and come back here on Sunday. And then Saturday and Sunday, two days, very hard days but only it's two days (laughs).]

Sarah Fouts: ¿Y durante la semana trabajas? [And during the week do you work?]

Xiomara Maria Osoto: No, no trabajo. Cuido a mis hijos. Cuido a mis hijos y preparo mis cosas. [No, I do not work. I take care of my children. I take care of my children and prepare my things.]

Sarah Fouts: Es mucho trabajo. [It's a lot of work.]

Xiomara Maria Osoto: Sí es bastante trabajo. Todo en orden, toda la comida, es que tener mucho cuidado. Yo saqué un curso de comida en Miami. Lo saqué para hacer la manager de donde yo trabajaba. Porque el inspector pedía un manager porque mi jefe nunca estaba. Y tenían que saber a que temperatura tenia que estar la comida y el frio o el caliente. Porque no se puede la temperatura al medio porque agarra bacteria. Y yo ya sé eso entonces yo me preparaba en eso y lo sigo haciendo. [Yes, it's a lot of work. Everything in order, all the food, one must be very careful. I took a food course in Miami. I got it to become the manager where I worked. Because the inspector asked for a manager because my boss was never there. And they had to know at what temperature the food had to be cold or hot. Because you cannot put the temperature in room temperature because it gets bacteria. And I already know that, so that is what I prepared myself in; and I keep doing it.]

Sarah Fouts: Medio profesional, ¿verdad? [Kind of professional, right?]

Xiomara Maria Osoto: Medio profesional en lo mío. No, así es. [Kind of professional in what I know. No, that is how it is.]

Sarah Fouts: ¿Y quienes son los que vienen aca? ¿Quiénes son clientes que comen... tienen clientes que...? [And who comes here? Who are customers who eat ... do you have customers who...?]

Xiomara Maria Osoto: Tengo muchos clientes: hispanos, americanos, los americanos comen la comida de nosotros y les gusta. Les gusta la baleada. Tengo un cliente árabe que le gusta mucho la sopa de res. Dice que todos los días que él viene, todas las veces, el come una comida y todas le gustan. Sopa de res, pollo con tajadas, carne asada. Y a él le gusta la tortilla de maíz y él es árabe. Sí, tengo ese cliente. Y allí americanos, prueban la comida y se van encantados. Ellos vuelven. Ellos vuelven aquí y yo los ateniendo muy bien. Yo atiendo muy bien a mi gente y todos vienen con gusto. Sí. [I have many clients: Hispanics, Americans, Americans eat our food

and they like it. They like the baleada. I have an Arabian customer who really likes soup. He says that every day that he comes, every time, he eats a meal and likes it. Beef soup, chicken with slices, roast beef. And he likes the corn tortilla and he's an Arab. Yes, I have that client. And there are Americans, they try the food and are delighted. They return. They come back here and I serve them very well. I serve my people very well and they are all happy to come back. Yes.]

[00:14:08]

Sarah Fouts: ¿Y tienes un cliente que viene cada semana? ¿Cada fin de semana? [And you have a client that comes every week? Every weekend?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, tengo muchos. [Yes, I have many.]

Sarah Fouts: Entonces son.. ¿cómo saben de tu lugar? ¿son amigos o son amistades? [So they are .. how do they know about your place? Are they close friends or are they friends?]

Xiomara Maria Osoto: No, ellos conocen aquí y todo. El barrio, aquí, hay mucho hispano. Mucho hondureño, mexicano y mucha gente nos conoce y vienen aquí. Una vez lo anunciamos por el radio y vino mucha gente. Pues, ya no lo anunciamos porque se paga bastantito y la señora nos pago un tiempo y vino mucha gente. Hicimos mucha clientela. Pero anunciándose por el radio, aquí, viene mucha gente. [No, they know about us here and everything. The neighborhood here is very Hispanic. A lot of Honduran, Mexican and many people know us and come here. Once we announced it on the radio and many people came. Well, we do not announce it because we pay a small amount and the lady paid it for us some time ago and many people came. We made lots of clients. But announcing it yourself on the radio, here, will bring many people.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo...? como estamos en la cámara pero también audio, si puedes explicar toda La Pulga, ¿cómo es? ¿Qué venden? ¿Qué hay? [And how ...? since we are in the camera but also audio, if you can explain all the Flea Market, how is it? What do you sell? What all is there?]

Xiomara Maria Osoto: La Pulga tiene de todo. Bueno, yo no sé. Allá vende salvadoreño en la otra vende mexicano. Al lado mío vende mexicano. Y no sé si hay americano, no sé. Pero sí sé que venden de todo un poco. Y tranquilo. [The Flea has everything. Well, I do not know. There, a Salvadoran sells. In the other, a Mexican sells. Next to me, a Mexican sells. And I do not know if there's an American, I do not know. But I do know that they sell a little bit of everything. And it is calm.]

Sarah Fouts: ¿Y por qué decidiste tener un puesto en La Pulga en vez de tener una lonchera o en vez de tener un restaurante así? [And why did you decide to have a spot in La Pulga instead of having a lonchera or instead of having a restaurant like that?]

Xiomara Maria Osoto: Bueno, la verdad para poner un restaurante, uno tienen que buscarse un lugar mas o menos. Y no se encuentra un lugar mas o menos. Yo rente una vez un restaurante y la señora me saco mucho dinero. Me saco casi cinco mil dólares. Perdí cinco mil dólares porque ella quería la renta. Que le pagará los biles adelantados. Biles que tenia retrasados. Ella no tenia clientela. Ella no vendía nada, pues. En el día se vendía un pollo con tajadas. No podía trabajar. Yo le page a una muchacha quinientos dólares a la semana y no hicimos nada. Le limpiamos el restaurante. Limpiamos todo el restaurante. Cuando un empieza, uno va acomodando y limpiando y viendo que esta mal y todo eso y vean, no es lo mismo. Y como iba ser mío yo lo iba a agarrar. Pero no, no sirvió de nada. Se me fue todo mi dinero allí. Perdí todo mi dinero.

[Well, the truth is to put a restaurant, one has to look for a place that more or less (suitable). And you can not find a decent place. I once rented a restaurant and the lady took a lot of my money. She got five thousand dollars. I lost five thousand dollars because she wanted the rent. She wanted me to pay the bills advanced. Bills, that she was behind on. She had no costumers. She did not sell anything back then. In one day we sold one chicken with slices. I could not work. I paid a girl five hundred dollars a week and she didn't do anything. We cleaned the restaurant. We cleaned the entire restaurant. When one begins, one gets situated and cleans and sees what is wrong and all. And because I thought it was going to belong to me and I was going to have it. But no, it did not help all. My money fell out of my pockets there. I lost all my money.]

Sarah Fouts: ¿Y por eso decidiste venir acá? [And that's why you decided to come here?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, me decidí venir acá. Pues, no he encontrado un lugar. No he encontrado un lugar para ponerme, verdad. Sí he querido. He querido. Porque aquí es fácil. Es bueno. Nosotros les pagamos a la ciudad por estar aquí. Nosotros no estamos haciendo mal, pues, la ciudad a pesar de la incomodidad que hay, porque aquí no hay luz, aquí no hay agua y nosotros nos hemos acomodado. Jalando el agua, la luz, pagando quien bote la basura. Todo. Todo. Aquí se hacen muchas cosas. Y todo eso se paga. Se paga a la señora, la dueña de aquí y... normal como un restaurante. Se paga todo. Sí, solo que es mas incomodo porque estamos viajando, sí.

[Yes, I decided to come here. Well, I have not found a place. I have not found a place to put myself, right. Yes I have wanted to. I have wanted to. Because it is easy here. It's good. We pay the city to be here. We are not doing anything wrong. Well, the city despite the discomfort that there is. Because there is no light here, there is no water here and we have to situate ourselves. Pulling the water, the light, paying someone to throw the garbage. Everything. Everything. A lot of things are done here. And all that is paid for. You pay the lady, the owner here and ... as you would in a normal restaurant. One pays for everything. Yes, it's just more uncomfortable because we're traveling, yes.]

[00:17:31]

Sarah Fouts: ¿Y viven cercas o viven lejos? [And do you all live close or far away?]

Xiomara Maria Osoto: No, cercas. Aquí en la 10th. [No, close by. Here on the 10th.]

Sarah Fouts: ¿Y qué sueños? ¿Dónde te ves en cinco años? [And what dreams? Where do you see yourself in five years?]

Xiomara Maria Osoto: ¿Cómo dices? [What do you mean?]

Sarah Fouts: El futuro del puesto. [The future of the (food) stand.]

Xiomara Maria Osoto: Ah no, muy bien. A mi siempre me ha ido bien gracias a mi Dios. Pues, yo he trabajado desde pequeña y tengo a mis padres, a quienes yo ayudo. Como ella ahorita, anda paseando, anda de vacaciones acá con migo. Y yo sigo adelante, pues, mi puesto ha crecido. Y yo sigo aunque no este aquí yo puedo poner otro negocio en otro lugar. E igual, a mi me sigue la gente. Porque yo nací para esto. A mi me gusta esto. O sea que cocinar me fascina. Y si es rico mejor. La comida rica, ¿a quien no le gusta? Y sí.

[Oh no, very well. I have always done well thanks to my God. Well, I have worked since I was a child and I have my parents, whom I help. As she is on a trip now, she is on vacation here with me. And I go on, then, my stand has grown. And I will continue, even though I might not be here I can put another business elsewhere. And the same way, people follow me. Because I was born for this. I like this. So cooking fascinates me. And if it is delicious, than that is better. Delicious food, who does not like it?]

Sarah Fouts: Es importante. ¿Y qué quiere hacer tu hija? que no sé nada ... ¿Qué le gusta? [It's important. And what does your daughter want to do? I do not know anything ...What does she like?]

Xiomara Maria Osoto: A mi hija le gusta la fuerzeria. [My daughter likes the Armed Forces.]

Sarah Fouts: ¿Qué es? [What is it?]

Xiomara Maria Osoto: Ella esta metida en la fuerazaria. El army, la guerra, no sé a donde dice. Que ni quiera. Que viajan con los militares. Que bueno es diferente lo que yo... ella es americana. Pues, yo soy hondureña. Yo nací con otra. Pero ella no, ella dice que no nació para la cocina. Pero a ella le gusta ser policía, ser detective, ser otra cosa. No ser cocinera. Sí. [She is in the force. The army, the war, I do not know where she says. I hope she does not want to. They travel with the military. How nice. It's different to what I ... she's American. Well, I'm Honduran.]

I was born with another... But she did not, she says she was not born for the kitchen. She likes being a cop, being a detective, being something else. But not to be a cook. Yes.]

Sarah Fouts: Interesante. Eso sí, cada quien tiene su.. [Interesting. Of course, everyone has their own...]

Xiomara Maria Osoto: Sí, pues eso es lo que a ella le gusta, pues esta bien. [Yes, well, if that's what she likes, that is okay.]

Sarah Fouts: Y tu mama, como ella esta aquí al lado, ¿ella, también, en honduras trabajaba en comida o en que? [And your mom, like she is here next to us. Did she also work with food in Honduras or in what?]

Xiomara Maria Osoto: No, ella no trabajaba en comida. Ella nos crio a nosotros. Nosotros éramos nueve hermanos. Pero ella fue la que me enseñó a cocinar. Ella solo se dedicaba a la casa. Mi papa trabajaba. [No, she did not work on food. She raised us. We were nine siblings. But she was the one who taught me how to cook. She was only the only one in the house. My dad worked.]

Sarah Fouts: ¿En qué trabajaba él? [What was he working on?]

Xiomara Maria Osoto: Él en una compañía de allá en Honduras, compañía de banano. [He in a company in Honduras, a banana company.]

Sarah Fouts: Oh sí, ¿en serio? [Oh yeah, really?]

Xiomara Maria Osoto: Sí, donde crece el banano, la planta esa, donde se hace el pollo en tajadas. Entonces la tajadas vienen de allá de Honduras. [Yes, where the banana grows, that plant, where the chicken is made into slices. The slices come from there in Honduras.]

Sarah Fouts: De la finca. [From the farm.]

Xiomara Maria Osoto: Sí, de la finca. [Yes, from the farm.]

Sarah Fouts: Interesante. [Interesting.]

Xiomara Maria Osoto: Sí, ve él allí trabaja y ella nos creaba a nosotros. Íbamos a la escuela y se dedico a la casa y él al trabajo. La mayoría de la gente así le hace. Unos trabajan en las propiedades de las montañas. Otros en las fincas. Y las señoras en la casa con la familia. [Yes, you see, he works there and she raised us. We went to school and went to the house and he went to work. Most people do that. Some work on mountain properties, others on farms. And the ladies are in the house with the family.]

Sarah Fouts: Y ustedes en Olanchito, ¿estaban en el campo o en la ciudad? [And you all in Olanchito, were you all in the country or in the city?]

Xiomara Maria Osoto: No. En el campo nos creamos. [No. In the country. That is were we grew up.]

Sarah Fouts: ¿Con tierra y con animales? ¿Cómo fue la ...? [With land and animals? How was the ...?]

Xiomara Maria Osoto: No, no, no teníamos animales. Solo en la casa. En la escuela. Mi mama hacia ventas en la casa. Hacia pan, toda clase de pan. Ella hacia toda clase de pan. Allí nos creábamos. [No, no, we had no animals. Just the house. At school. My mom sold from the home. She made bread, all kinds of bread. She made all kinds of bread. That is where we were raised.]

[00:20:58]

Sarah Fouts: ¿Entonces ella también tenia su negocio? [So she also had her business?]

Xiomara Maria Osoto: Ella vendía el pan. Hacía comida para nosotros pero ella vendía pan para todo el mundo. [She sold the bread. There was food for us but she sold bread for everyone.]

Sarah Fouts: (a Fernando) ¿Qué pregunta? [(to Fernando) What question?]

Fernando Lopez: Nada mas que... ¿qué es espera que la gente se lleve cuando prueba su comida? [Just that ... what do you expect people to take away when they try your food?]

Xiomara Maria Osoto: No, que se lleven todo lo mejor. Que los atendieron bien, que les de gusto la comida y que vuelvan. Eso es lo que a mi me gusta. Como ellos me dicen a mi, “muchas gracias, su comida estuvo riquísima y aquí nos tiene de regreso.” [No, they get the best. That they get served well, that they like the food and that they return. That's what I like. As they tell me, "thank you very much, your food was delicious and you will see me back here."]

Fernando Lopez: ¿Hay algo mas que quiera decir? [Is there anything else you want to say?]

Xiomara Maria Osoto: No. Solamente... [No. Only ...]

Fernando Lopez: ¿A la gente que no ha probado su comida? [To people who have not tried your food?]

Xiomara Maria Osoto: Exactamente, la gente que no ha probado, pues, que venga aquí a Delicias de Jamo donde los atienden bien y les dan de comer rico. Y aquí estamos, esperándolos (risa). [Exactly, the people who have not tried it, well, to come here to Delicias de Jamo where we serve you well and give you a delicious meal. And here we are, waiting for you (laughs).]

Sarah Fouts: Muchísimas gracias. ¿Y tú fecha de nacimiento? (risa) [Thank you so much. And your date of birth? (laughs)]

Xiomara Maria Osoto: (risa) [(laughter)]

Sarah Fouts: Nada. ¿Qué mes y día? [Nothing. What month and day?]

Xiomara Maria Osoto: Es noviembre. [It's November.]

Sarah Fouts: Noviembre. [November.]

Xiomara Maria Osoto: (risa) [(laughter)]

Fernado Lopez: (risa) Es que le da pena. [(laughs) it is because she is shy.]

Xiomara Maria Osoto: Es mejor así que no.. (risa) [It's better not to .. (laughter)]

Sarah Fouts: Muchísimas gracias. [Thank you so much.]

Xiomara Maria Osoto: Esta bien. ¿Ya salimos del entrevista? [It's okay. Are we out of the interview yet?]