



**Gabby Oropeza Perez
Gorditas Zacatecanas
Algiers, Louisiana**

Date: June 30, 2017

Location: Algiers La Pulga

Interviewers: Sarah Fouts and Fernando Lopez

Transcription: Maria Karen Lopez Torres

Length: Thirty-two minutes

Project: La Pulga Market

[START OF INTERVIEW]

Sarah Fouts: Okay. Hoy es el 30 de julio del 2017 y estamos aquí en la Pulga. Yo soy Sarah Fouts y estoy con Fernando Lopez. Si puedes decir tu nombre y donde vives? [Okay. Today is July 30, 2017 and we are here in the Flea Market. I'm Sarah Fouts and I'm with Fernando López. If you can say your name and where you live?]

Gabby Oropeza Perez: Yo soy Gabriela Oropez, estamos aquí en el Flea Market en Gretna la dirección exacta no la tengo. [I am Gabriela Oropez, we are here at the Flea Market in Gretna. I do not have the exact address.]

Sarah Fouts: ¿Qué fecha naciste? ¿Dónde naciste? [What date were you born? Where were you born?]

Gabby Oropeza Perez: Septiembre 11 del 87 en Zacatecas. [September 11, [19]87 in Zacatecas.]

Sarah Fouts: Muy bien. Y si puedes explicar un poco sobre ¿cuando o cuanto tiempo haz trabajado aquí y que haces? [Very well. And if you can explain a bit about how long you have worked here and what do you do?]

Gabby Oropeza Perez: Alrededor de cinco años mas o menos. Y nosotros lo que nos dedicamos es la venta de comida que son las gorditas, tacos, menudo, pozole, tortas, quesadillas, fruta, raspados, licuadas, aguas frescas, eso es lo que vendemos mas. [About five years or so. And we specialize in the sales of food such as: gorditas, tacos, menudo, pozole, sandwiches, quesadillas, fruit, icles, smoothies, fresh water. That is what we sell more.]

Sarah Fouts: ¿Cinco años, dijiste? [Did you say five years?]

Gabby Oropeza Perez: Cinco años mas o menos. [Five years or so.]

Sarah Fouts: Puedes explicar, ¿como era hace cinco años y como ha cambiado este espacio? Si puedes explicar un poco la historia del espacio. [You can explain, how was it five years ago and how has this space changed? Can explain the history of the space?]

Gabby Oropeza Perez: Cuándos nosotros venimos a vender aquí solo éramos la parte, solo era una mesa pequeña. De allí, solo éramos dos puestos nosotros y otra persona mas. Entonces, poco a poco fue creciendo la gente, empezó ocupar mas lugares mas puestos. Entonces de allí nosotros empezamos a tener un poquito mas de gente. Entonces empezamos agregar mas espacio.

[When we came to sell here alone, it was just a small table. From here, it was just use and another person. Then, little by little people began to occupy more places more places. Then from here we start to have a little more people. Then we started adding more space.]

Sarah Fouts: Muy bien. ¿Y cómo, por ejemplo, quienes trabajan aquí? y ¿Quiénes son? Yo se que son parte de la familia, pero si puedes decir, ¿quiénes son? [Very well. And how, for example, do they work here? And who are they? I know they are part of the family, but if you can say, who are they?]

Gabby Oropeza Perez: Trabajamos mi mama, mi papa, mis dos hermanos, mi hermano, yo, mi cuñado y mi cuñada y mi hija. [My mom, my dad, my two brothers, my brother, me, my brother-in-law and my sister-in-law and my daughter all work.]

Sarah Fouts: Y tu hijita, Fati. [And your little girl, Fati.]

Gabby Oropeza Perez: Fátima.

Sarah Fouts: Y ¿Tu tienes un trabajo fijo que tu siempre haces? O ¿Cómo es? [And do you have a steady job that you always do? Or how is it?]

Gabby Oropeza Perez: No, es variable. Digamos que hay fines de semana, que nos toca trabajar, nos dividimos el trabajo entre todos. Pero no tenemos una cosa que específicamente

tiene que hacer cada quien. Porque hay veces que yo no puedo hacerlo y lo hace mi otra hermana. Hay cosas que ella no puede hacer que las tengo que hacer yo. Nosotros todos nos dividimos el trabajo entre todos.

[No, it's varies. Let's say there are weekends, we have to work, and we divide the work between all of us. But we do not have one thing that everyone has to do specifically. Because there are times I cannot do it and my sister does it. There are things she cannot do that I have to do. We all split the work between all of us.]

Sarah Fouts: ¿Y tienes un trabajo que a ti te gusta mejor que todo? ¿Haciendo las gorditas o algo que prefieres? [And you have a job that you like better than everything? Making the gorditas or something you prefer?]

Gabby Oropeza Perez: Lo que básicamente hago es atender la puerta, cobrar y los clientes. [What I basically do is host and charge the customers.]

[00:03:04]

Sarah Fouts: Sí, excelente y antes de comenzar aquí hace cinco años ¿tuvieron otro restaurante o que hicieron? [Yes, excellent and before starting here five years ago did you all have another restaurant or what did you all do?]

Gabby Oropeza Perez: vendíamos en el otro lado de La Pulga pero de allí empezamos a tener el problema de que la gente... el dueño no nos dejaba vender lo que era comida. Entonces, la persona de aquí, la dueña, ella nos ofreció el espacio aquí. Y de allí es como fuimos a dar aquí.

[We sold on the other side of La Pulga but from there we started to have the problem that the people ... the owner would not let us sell what was food. Then, the person here, the owner, she offered us the space here. And from there is how we went to give here.]

Sarah Fouts: Interesante. No sabia. Entonces, ¿estaban en la otra Pulga que queda al lado de? [Interesting. I did not know. So, you all were in the other Flea that is next to?]

Gabby Oropeza Perez: La que esta en aquel otro lado. Ve que son dos partes. Nosotros estamos en aquel otro lado. [The one on the other side. You see, there are two parts. We are on that other side.]

Sarah Fouts: ¿Por cuánto tiempo estaban allí? [How long were you there?]

Gabby Oropeza Perez: Y la verdad no recuerdo exactamente pero eran como unos años y medio allá. [And the truth I do not remember exactly but we were like for a few years there.]

Sarah Fouts: okay, ¿Y cómo fue ese espacio? [Okay, and how was that space?]

Gabby Oropeza Perez: Eran solamente tres mesas pequeñas. Solamente, teníamos lo que eran las frutas, la comida, los churritos, los cueros preparados, que son lo que vendemos, las aguas. Eran solo las mesitas no teníamos un espacio grande.

[There were only three small tables. We only had what we were going to sell: fruits, the food, the churritos, the prepared cueros. The waters. There were only small tables we did not have a big space.]

Sarah Fouts: Y ahora es muy grande. [And now it's really big.]

Gabby Oropeza Perez: Sí, gracias a Dios. [Yes, thanks to God.]

Sarah Fouts: ¿Y cuantas mesas tienen en total? [And how many tables do you all have in total?]

Gabby Oropeza Perez: Son estas dos y mas para allá, creo que son síes. Pero alrededor, como toda la gente come alrededor de todo el área. [It's these two and more, I think they are yes. But around, like all people eat around the whole area.]

Fernando Lopez: ¿Cómo cuanta gente crees que pueda sentarse aquí, en un día que este lleno? ¿Cuánta capacidad tiene? [How many people do you think can sit here, on a busy day? What is the capacity?]

Sarah Fouts: Bueno, exactamente, la gente no estoy segura cuanta gente pero si tenemos, en un momento instante, que se nos juntan hasta seiscientas gorditas. [Well, exactly, I am not sure how many people we have at the moment. But we have sold up to six hundred gorditas.]

Fernando Lopez: ¿Seiscientas gorditas? [Six hundred gorditas?]

Gabby Oropeza Perez: Sí. Entonces, exactamente no te puedo decirte cuanta gente. [Yes. I cannot tell you how many people exactly.]

Fernando Lopez: ¿Cuantas sillas tienen aquí disponibles? [How many chairs are available here?]

Gabby Oropeza Perez: Disponibles son como ciento veinte. [There are about one hundred and twenty available.]
[00:04:55]

Sarah Fouts: ¡Muchos! Y ¿Cuándo es mas ocupado? ¿Cuándo hay mas gente aquí? [Many! And when is it more busy? When are there more people here?]

Gabby Oropeza Perez: Regularmente los domingos. Pero hay veces que varia que hay sábados mas buenos que los domingos. Es por el clima. [Regularly on Sundays. But there are times that it varies that Saturdays are better than Sundays. It's because of the weather.]

Sarah Fouts: ¿Tú siempre haz trabajado en la comida o tienes otro trabajo durante la semana o solamente de aquí? [Have you always worked on food or do you have another job during the week or only here?]

Gabby Oropeza Perez: Nos dedicamos solamente para poder tener todo esto, abarcarlo tenemos que dedicarnos a solo una cosa. Pero anteriormente yo trabajaba en una cleaner y antes de que allí yo trabajo en hoteles de housekeeping. Pero de allí nos fuimos moviendo hasta que nos dedicamos solamente a la comida.

[We have to dedicate ourselves only here to be able to have all this, to be able to handle this. We have to dedicate ourselves to only one thing. But previously I worked in a cleaner and before there I work as housekeeping in hotels. But from there we moved until we were working with food.]

Sarah Fouts: Tu hija Fátima, ¿cuántos años tiene ella? y ¿a ella le gusta trabajar aquí? [Your daughter Fatima, how old is she? And does she like to work here?]

Gabby Oropeza Perez: Fátima tiene ocho años. Entonces, ella sí está acostumbrada aquí porque yo la tenía de como dos años y medio cuando empezamos a venir aquí, ella andaba. Entonces a veces se aburre pero (risa) pero está acostumbrada a que uno tiene que trabajar y que tenemos que estar aquí.

[Fatima is eight years old. So, she is used to it here because I had her here since she was about two and a half years, when we started to come here. She would come with us. Well she is sometimes bored but (laugh) but she knows that one has to work and that we have to be here.]

Sarah Fouts: Sí, y estábamos comentando de... porque vimos los hijos de Wendy que estaban jugando, ¿cómo puede ser para un niño o niña creciendo en La Pulga? Ellos tienen sus amigos aquí. [Yes, and we were talking about ... because we saw Wendy's children playing, how can it be for a boy or girl growing up in the Flea Market? They have their friends here.]

Gabby Oropeza Perez: Sí. Ella tiene demasiados amigos. Como yo no la dejo ir a otros lados porque yo no la puedo estar vigilando por lo mismo que tenemos bastante gente. Pero los niños vienen a buscarla aquí. Entonces hay veces que tuvimos que hacerle a ella un espacio para que

ella siempre este... para que ella pueda quedarse aquí tenemos que tenemos que hacerle un espacio a ella. Entonces le hacemos un espacio a ella, entonces allí sabe ella que se siente, su lugar de juguetes y todos. Y todos los niños saben que ella no va pero todos los niños vienen a buscarla aquí. Entonces desde que ella estaba chiquita, pues, fue conociendo mas niños. Incluso hay niños que vienen los fines de semana y allí van directamente a buscarla a ella.

[Yes. She has too many friends. As I do not let her go elsewhere because I cannot be watching over her because we are so busy. But the children come to her, here. Then there are times we had to make her a space for her to always be ... so that she can stay here, we have to make space for her. Then we make a space for her, then she knows its her place of toys and all. And all the children know that she does not go out but all the children come to look for her here. So since she was little she has gotten to know more children. There are even children who come on weekends and go directly to her.]

Sarah Fouts: (risa) Ella es muy simpática. Muy buena. [(Laughs) She's very nice. Very good.]

Gabby Oropeza Perez: Sí. [Yes.]

[00:07:24]

Sarah Fouts: Tengo muchas preguntas pero no se tan segura.... ¿Y hace cuantos años tienes que te mudaste de Zacatecas aquí? [I have a lot of questions but I'm not so sure And how many years have you moved from Zacatecas to here?]

Gabby Oropeza Perez: Dieciocho [Eighteen]

Sarah Fouts: Dieciocho, y ¿directamente vinieron aquí, a New Orleans? ¿o qué? [Eighteen, and did you all come right here to New Orleans? or what?]

Gabby Oropeza Perez: Sí, desde que nos vinimos a Estados Unidos llegamos directamente a Nueva Orleans. [Yes, ever since we came to the United States we came directly to New Orleans.]

Sarah Fouts: ¿Y por qué vinieron aquí, a Nuevo Orleans y no a otro.... Alabama... u otro?
[And why did you all come here, to New Orleans and not to another Alabama ... or another?]

Gabby Oropeza Perez: Porque mi papa estaba aquí. Y nos trajo a todos, pero él ya vivía en Nuevo Orleans y llegamos aquí con él. [Because my dad was here. And he brought us all, but he already lived in New Orleans and we came here with him.]

Sarah Fouts: Excelente ¿Y antes él trabajaba en la comida también o? [Excellent. Did he use to work on food also... or?]

Gabby Oropeza Perez: No, él en construcción. [No, in construction.]

Sarah Fouts: En construcción. Y si puedes explicar ¿cómo fue Zacatecas, como creciendo allí como es diferente de acá? [In construction. And if you can explain how was Zacatecas, how was growing up there different from here?]

Gabby Oropeza Perez: Bueno en Zacatecas yo trabajé, después de que yo me gradué trabajé en una nevería. Entonces, era de igual, del trabajo a la casa. Pero sí es más diferente porque uno puede ... no es tanta, como es tanto trafico como aquí que tiene que estar siempre uno en carro. Allá uno puede andar en las calles caminando del trabajo al la casa. Este, es un poco mas cómodo que aquí. Pero ya nosotros llevamos aquí para once años, pues, tiene uno que acostumbrarse porque es el cambio es brusco pero tiene uno que acostumbrarse a la idea de que uno tiene que estar aquí y a vivir de la manera que uno tiene que estar viviendo.

[Well in Zacatecas I worked, after I graduated I worked in an ice cream shop. Well then, it was the same, as work from home. But it is more different because one can ... there is not so much (difference) as there is here, there is as much traffic as here that one must always be in a car. There one can walk in the streets. Walking from work to home. That one is a little more comfortable than here. But we've been here for eleven years, so you have to get used to it

because the change is rough, but you have to get used to the idea that you have to be here and live the way you have to be living.]

[00:09:05]

Sarah Fouts: Tu mama dijo que allí vendieron hamburgueses y pan en Zacatecas. [Your mom said that there you all sold hamburgers and bread in Zacatecas.]

Gabby Oropeza Perez: Es que la comida siempre la hemos vendido desde que estamos allá. Nosotros, mi mama y papa tenían un carro que son hamburgeseros que le dicen allá. Nosotros siempre crecimos con eso. Ellos siempre andaban vendiendo hamburguesas y tacos en las carreteras.

[It's that food we've always sold it since we're there. We, my mom and dad had a car that had hamburgers there. We always grew up with that. They were always selling hamburgers and tacos on the roads.]

Sarah Fouts: Excelente. [Excellent.]

Gabby Oropeza Perez: Entonces eso es lo que la gente cuando sale de trabajar o cuando salen en las noches cuando salen a pasearse es a donde llegan. [So that's what people do when they leave work or when they go out at night...when they go out for a walk. This is where they end up.]

Sarah Fouts: Hamburguesas y ¿qué ... aquí en New Orleans, te gusta la comida de acá de New Orleans o solamente comes gorditas Zacatecas? Como la jambalaya, gambo, cosas así. [Burgers and what ... ? Here in New Orleans, do you like New Orleans food or do you just eat gorditas Zacatecas? Like jambalaya, gambo, things like that.]

Gabby Oropeza Perez: Casi no frecuentamos comida así. Lo que más buscamos es como la de nosotros, la comida latina. [We almost ever eat food like that. What we look for is more similar to ours, the Latin food.]

Sarah Fouts: ¿Y tienes otros restaurantes que a ti te gustan? ¿Comida Mexicana que está en esta área? [And do you have other restaurants that you like? Mexican food that is in this area?]

Gabby Oropeza Perez: Nosotros no vamos así a restaurantes. Nosotros lo que hacemos es como cocinar la comida nosotros y nos reunimos en la casa y eso es lo que hacemos nosotros. Casi, digamos, a mis hermanos tampoco les gusta mucho... tu sabes que tu vas a un lugar, tu pides una comida como tu piensas que es y no es lo que tu estas pidiendo. Entonces, como en México, la comida es mexicana pero cada estado tiene su tradición. Entonces, no todo es lo mismo. Entonces nosotros, digamos, vamos al buffet, que es a donde hay más variedad y cada quien como lo que le gusta. Pero un restaurante fijo no vamos.

[We do not go to restaurants like that. We what we do is cook the food ourselves and we gather in the house and that is what we do. My brothers do not like it very much ... you know that when you go to a place, you ask for a meal, you think you know what it is; and it is not what you are asking for. Then, like in Mexico, the food is Mexican but each state has its own tradition. So, not everything is the same. Instead we go to the buffet, which is where there is more variety and everyone gets what he or she likes. But a specific restaurant we will not go to.]

Fernando Lopez: ¿Qué comen en un día normal entre la semana? ¿un guisado o qué hacen? Por ejemplo, ¿qué comieron el martes? [What do you eat on a normal day between the week? A stew or what do you all do? For example, what did you eat on Tuesday?]

Gabby Oropeza Perez: Bueno lo que a mi me gusta son las enchiladas (risa). Es lo que hacemos enchiladas, flautas, frutas. Hacemos unos taquitos de masa que le dicen que son empanadas, la gente los conoce así. Pero esos se van a comer con la lechuga. Va con verduras todo esto. Entonces comemos pozole, menudo en la casa. Pero sí, igual platos con frijoles de la olla con sopa, pico de gallo. Es lo que nosotros comemos.

[Well what I like are the enchiladas (laughter). That's what we do enchiladas, flautas, fruits. We make some taquitos out of dough that are sometime called empanadas by some people. But those are eaten with lettuce. All of this goes with vegetables. Then we eat pozole, often in the house. But yes, same dishes have beans from the pot with soup, pico de gallo. It's what we eat.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo tu dijiste que cada estado de México tiene su propia comida, como es Zacatecas diferente que los otros lugares de México? ¿Hay un plato típico? Si puedes explicar, ¿Cómo es diferente? [And like you said that every state in Mexico has its own food, how is Zacatecas different than the other places in Mexico? Is there a traditional dish? If you can explain, how is it different?]

[00:12:14]

Gabby Oropeza Perez: Bueno, en Zacatecas, lo que es el estado de Zacatecas son las gorditas de harina, las gorditas de maíz, este, pero hay otros lados que cocinan pero el sazón es diferente. No sabe igual. Mucha gente conoce, digamos, la barbacoa y birria la conocen como lo mismo pero de donde somos nosotros no es lo mismo. Es diferente cada cosa. Entonces se cocina diferente acá, también. Entonces el sabor es diferente por eso es que en lugares que la gente viene aquí y pide, digamos, gorditas de asado pero piensan que es carne asada pero no es asada. Es carne de puerco con chile rojo, es el asado. Es la diferencia. Entonces, por eso que nosotros ponemos el nombre del negocio Gorditas Zacatecanas. Porque la comida es de Zacatecas aunque sí es México pero es de otro específicamente Zacatecas, del pueblo de nosotros.

[Well, in Zacatecas, what is the state of Zacatecas are the gorditas made out of flour, the gorditas made out of corn; but there are other sides that are cooked the same but the seasoning is different. It does not taste the same. Many people know, for example, the barbecue and birria. They know it as the same but from where we are from it is not the same. Everything is different. It is cooked differently here, too. The taste is different. So that's why people come here and ask for grilled gorditas but they think it's grilled meat but it's not grilled. It's pork with red chile, that's the marinade. That is the difference. So, that's why we named the business Gorditas

Zacatecanas. Because the food is from Zacatecas. Although it is Mexico, it is from another (area) specifically Zacatecas, our town.]

Sarah Fouts: ¿Y cómo se llama el pueblo? [And what is the name of the town?]

Gabby Oropeza Perez: Ojocaliente.

Sarah Fouts: Ojocaliente, ¿por qué se llama Ojocaliente? [Ojocaliente, why is it called Ojocaliente?]

Gabby Oropeza Perez: Bueno, a lo que yo sepa, la historia es de... en la área de donde nosotros somos había unas que son de la tierra pero andaban como charquitos de agua caliente pero eran en formas de ojitos pero esos eran agua caliente, por eso se llama Ojocaliente. [Well, as far as I know, the story is of ... in the area where we are from, in the ground there were hot water puddles in the shape little eyes; but it was hot water. That's why it's called Ojocaliente.]

Sarah Fouts: ¡oh sí! ¿Es campo o un pueblo? [Oh yeah? Is it in a farm or a town?]

Gabby Oropeza Perez: Es un pueblo pero es un pueblo de la tierra seca, como la tierra que no se humedece. Es seca. Todo lo que produce allá, como todo lo que se da son los nopalitos, la atuna, la uva. Eso se produce en tierra seca. [It is a town; but it is a town with dry land, like the land that does not get wet. It is dry. All that produces there, as all that grows there are nopalitos, the atuna, the grape. That occurs on dry land.]

Sarah Fouts: Y aquí, ¿qué venden más? Probablemente la gordita, pero ¿qué tipo de gordita venden mas? [And here, what do you sell more? Probably the gordita. But what kind of gordita they sell more?]

Gabby Oropeza Perez: Que la gordita de barbacoa, la gordita de papa con chorizo, rajas con queso, pollo con queso. Pero la que, la gordita que la gente pide más es la de barbacoa. [The

barbecue gordita, the potato and sausage gordita, (with) slices with cheese, chicken with cheese, but the one that people ask for more is the barbecue gordita.]

Sarah Fouts: Okay y ¿quiénes son los clientes que vienen aquí, quienes son? [Okay and who are the customers who come here, who are they?]

Gabby Oropeza Perez: La mayoría son clientes que nosotros mismos hicimos aquí. Hay gente que nosotros conocimos aquí. Gente que tal vez viene a buscar otros aquí en La Pulga, y nos vieron aquí, y poco a poco ellos mismo se a clientaron. Hay clientes que también son conocidos. Son... incluso del mismo pueblo de nosotros, son amigos de nosotros. Pero la mayoría son cliente que vinieron aquí con nosotros.

[Most are clients we made here ourselves. There are people we met here. People who might come and look for others here in La Pulga, and they see us here, and little by little they made themselves our customers. There are customers who we know. They are ... even from our same town, they are our friends. But most are customers who came to us.]

Sarah Fouts: Y, ¿tienes una idea cuantas personas vienen un fin de semana aqui? [And, do you have an idea how many people come here for a weekend?]

Gabby Oropeza Perez: La verdad no. [Not really.]

Sarah Fouts: No.

Fernando Lopez: ¿No guardan los tickets o algo asi? ¿Nunca los cuentan? [Do not they keep the tickets or something? Do you not ever count them?]

Gabby Oropeza Perez: No, porque digamos, vienen, hacen la orden cuando ya terminan hacemos la cuenta y vamos quitándolos para no equivocarnos y se va echando a la basura para saber que el cliente ya pago y no tener problema que no ha pagado. Pero por lo mismo que viene bastante gente, no nos hemos dado la tarea de decir cuantos clientes vienen.

[No, because when they come, they make the order when we are done and we take them off so we don't get confused and we throw them away to know that the customer has already paid. And we don't have a problem knowing they have paid or not. But because there are enough people, we have not taken the task of counting how many customers come.]

[00:15:36]

Sarah Fouts: Entre tú, tu papa, tu mama, tus hermanas, cuñado ¿quien cocina mejor? [Between you, your dad, your mom, your sisters, brother-in-law who cooks the best?]

Gabby Oropeza Perez: Mi mama (risa). [My mom (laughs).]

Fernando Lopez: Sin pensarlo (risa). [Without any doubt (laughs).]

Sarah Fouts: Entonces, ¿ella te ha enseñado todas la recetas y todo eso? [So, she taught you all the recipes and all that?]

Gabby Oropeza Perez: Todo, digamos, nosotros lo que mas hacemos es ayudarle a preparar todas las cosas. Pero ella las termina de cocinar porque cuando yo las hago o mi hermana las hace, toda la comida es diferente. Entonces mi siempre, cuando cocina, es lo mismo siempre. El mismo sabor. [All, let's say, what we do mostly is prepare everything. But she finishes cooking them. Because when I cook it or my sister makes them, the food is all different. So she is always, when cooking, the same always. Same flavor.]

Sarah Fouts: ¿Ustedes han pensado en abrir un restaurante o solamente van a quedarse aquí y agra....? [Have you thought about opening a restaurant or are you all just going to stay here and...?]

Fernando Lopez: Agrandarlo. [Enlarge it.]

Gabby Oropeza Perez: Yo creo que aquí. [I think here.]

Sarah Fouts: Y ¿Por qué La Pulga? ¿Por qué no otro? [And why the Flea Market? Why not another?]

Gabby Oropeza Perez: Bueno cuando nosotros buscamos trabajo después de... para un restaurante, hay muchos requisitos más que aquí. Se necesita tener, también, un dinero fijo, que no lo tenemos. Para que si tu sabes que si un día no hay entonces tienen de agarrar para pagar la renta. La renta es muy cara. Entonces, no encontramos un lugar que pudiéramos nosotros pagar. Entonces se dio la oportunidad de abrir aquí. Y entonces aquí empezamos y empezamos. Entonces, de incluso nos han ofrecido restaurante, ante de cerrar, como de que quedarnos con ello pero uno le piensa no esta fácil. Entonces, aparte los clientes, no es lo mismo de que los clientes vienen aquí a que los clientes vayan directamente a buscarlo a uno. Aquí sabemos que los clientes, cada ocho días hay, si no son los mismos, tal vez, alguien que no encontró lo que buscaba pasan por aquí a probar algo, les gusta y se quedan. En un restaurante no. Uno tiene que estar esperando a los clientes.

[Well when we looked for work after ... for a restaurant, there are many more requirements than here. It is necessary to have, also, a fixed amount, that we do not have. So that if you know that if one day there isn't (money) then you have some to pay the rent. The rent is very expensive. So, we did not find a place that we could afford. Then we were given the opportunity to open here. And then here we start and we start. Then, we were even been offered a restaurant, before closing, if we wanted to stay with it; but one thinks about it not being something easy. Besides from the customers... it is not the same that the customers come here as to have the customers go directly to look for us. Here we know that customers, every eight days , if they are not the same, maybe, someone who did not find what they are looking for will to us to try something, like and stay. Not in a restaurant. One has to be waiting for customers.]

Sarah Fouts: Y sí que se vayan. Y es casi un restaurante aquí como tienen el lugar. Grande como un restaurante. [And they do. And it's almost a restaurant here as they have the place. Great as a restaurant.]

Gabby Oropeza Perez: Bueno mucha gente dice eso. [Well a lot of people say that.]

Sarah Fouts: Casi mejor porque es abierto y todo. Sí. [Almost better because it's open and all. Yes.]

[00:18:02]

Gabby Oropeza Perez: Y a la gente la le gusta. También en Zacatecas los lugares son así, donde la gente va a comer y uno puede mirar afuera. Y es lo que a la gente les gusta porque pueden mirar destapado y pueden comer tranquilos.

[And people like it. Also in Zacatecas the places are like that, where people go to eat and one can look outside. And it's what people like because they can see the view and can eat peacefully.]

Sarah Fouts: Y antes de que estaba grabando tú estabas explicando de que este vas a quedar aquí hasta las nueve ¿si puedes explicar quienes vienen? Y cómo es? [And before I was recording you were explaining that you're going to stay here until nine, if you can explain who all is coming? And how is it?]

Gabby Oropeza Perez: Viernes, a pesar de que no hay mucha gente constante, pero digamos, la gente, a las nueve y media, diez de la mañana, gente que fue un ratito a trabajar, pasan y saben que estamos aquí. Ellos vienen aquí. La gente que tenemos de lonche que trabajan cercas de aquí, ellos vienen. Hay gente que sale a trabajar de construcción los viernes hasta las siete y media. Entonces nos llaman para ver si estamos aquí. Entonces nosotros sabemos que son diez, once, quince clientes. Entonces nosotros los esperamos por lo mismo que tanto es beneficio para ellos como es para nosotros.

[Friday, even though there are not a lot of people, constantly coming in. However, the people at nine-thirty, ten in the morning, people who went to work for a little, pass by us and they know we are here. They come here. The people that we have at lunchtime work close by. They

come. There are people who go out to work on construction on Fridays until seven-thirty. Then call us to see if we are here. Then we know that there are ten, eleven, fifteen clients. Then we wait for them because it is as much of a benefit for them as it is for us.]

Sarah Fouts: Sí. [Yes.]

Gabby Oropeza Perez: Sí, entonces ellos vienen, digamos, a los ocho, media hora que estamos aquí, limpiamos y tenemos que irnos. [Yes, then they come, at eight o'clock, we are here half an hour, we clean and we have to go.]

Sarah Fouts: ¡Wow! ¿Y qué día descansan? ¿Un día de descanso o? [Wow! And what day do you all rest? A day of rest or?]

Gabby Oropeza Perez: Los lunes. [On Mondays.]

Sarah Fouts: Los lunes. [On Mondays.]

Gabby Oropeza Perez: Los lunes. [On Mondays.]

Sarah Fouts: Que bien. Y durante la semana que es el proceso para los preparativos? [That's great. And during the week how is the process for the preparations?]

Gabby Oropeza Perez: Los lunes es el único día para... bueno nosotros no lo propusimos para descansar porque ya martes y miércoles es para recoger el mandado que tienen que ir a las tiendas a conseguir. Lo que no pueden conseguir en un lado tienen que buscar en otro lado, no? Entonces, el jueves y viernes, digamos, los viernes son para cocinar lo que puede en la casa. Y lo que no se puede lo tenemos que cocinar en la casa. Las carnes, todo lo que es mas delicado lo cocinamos hoy para mañana.

[Monday is the only day to ... well we made a goal to rest because Tuesday and Wednesday we pick up the groceries. They have to go to the stores to find (the groceries). What they cannot find

on one side they have to look somewhere else, right? Then, on Thursday and Friday, we say, Fridays are for cooking what you can at home. And what we cannot we have to cook in the house. The Carnitas. Everything that is very delicious we cook today for tomorrow.]

Sarah Fouts: Y como son las... yo viene la vez pasada y comí las carnitas por la primera vez y me encanto. ¿Cómo es la carnita diferente que? Para mi fue. Él tiene carnitas y son muy diferente. [And how are the ... I came last time and I ate the carnitas for the first time and I love them. How are the carnita different? For me it was. He has carnitas and they are very different.]

Gabby Oropeza Perez: Eso es lo que yo explicaba que somos de diferentes estados. Cada estado tiene su sazón. Mucha gente... aquí todo mundo... bueno mucha gente vende carnitas pero a mucha gente, los mismos clientes, y nos gusta saber de los clientes que les gusta y que no les gusta. Entonces, para poder saber nosotros. ¿Esto esta bien? O ¿no? No va hacerlo mas. Toda la gente, lo que hemos puesto hasta ahorita... son pocas la gente que dice, "les falta un poquito de sal" o cosas así. Pero lo que no le gusta, no hemos recogido platos con comida o cosas así.

[That's what I explained that we are from different states. Each state has its seasoning. Many people ... here everyone ... well many people sell carnitas; but for lot of people, the same customers, and we like to know about customers what they like and do not like. So, for us to know if this is good? Or not? We will not do it any more. All the people, with regard to what we have put up (for sell) right now ... few people say, "it is missing a little bit of salt" or things like that. But what they do not like, well we have not picked up dishes with food (that is not eaten) or things like that.]

Sarah Fouts: Es muy rico. [It is very delicious.]

Gabby Oropeza Perez: Eso es lo que yo les explicaba, es mi mama. [That's what I explained to you, it's my mom.]

[00:21:28]

Sarah Fouts: Muy rico. Entonces, cada dia están haciendo la masa para la gordita y eso también? [Very delicious. So, every day they are making the dough for the gordita and that too?]

Gabby Oropeza Perez: Sí, pero eso es como ahorita es tiempo de calor, se tiene que batir, digamos, poquita masa, se termina y se sigue haciendo. No se termina una de una sola vez. Porque con el calor se hecha a perder ya no sirve. Entonces tenemos que hacerla poco a poco. Como se va terminando irla haciendo durante el día.

[Yes, but that's the weather is hot right now, we have to beat, let's say, a little dough, it's finished we are still making it. It does not end one all at once. Because with the heat it spoils and we can no longer serve it. That is why we have to do it little by little. As it is being used up, we make it throughout the day.]

Sarah Fouts: ¿Las gorditas de Zacatecas son diferentes de las gorditas de Michoacán u otro lugar o son ...? [The gorditas of Zacatecas are different from the gorditas of Michoacán or another place or are ...?]

Gabby Oropeza Perez: Sí, porque son.. Nosotros la gordita es la tortilla que se abre y se pone la comida adentro. Y en otros lados no es eso. Para mucha gente, lo conocen como los sopes. De donde somos nosotros los sopes son igual en tortilla pero son poquitos crudos con la comida encima, no va adentro. Pero llevan repollo, pico de gallo, o sea, son comidas diferentes. Por eso es que le pusimos Zacatecas para que la gente no este reclamando (risa).

[Yes, because they are .. The gordita is the tortilla that we open and stuff it with food inside. And in other places it is not that. For many people, they are known as the sopes. From where we are the sopes are the same in tortilla but they are small with the food on top. It is not stuffed. The include cabbage, pico de gallo. In other words, they are different foods. That's why we put Zacatecas so people are not complaining (laughs).]

Sarah Fouts: No sí. [True.]

Gabby Oropeza Perez: No estén reclamando de que no eran así. [So they are not complaining that they were not like that.]

Sarah Fouts: ¿Tienes una memoria aquí que tu memoria favorita de trabajando aquí? ¿Una historia o algo? No se si hay un momento que esté en este espacio. ¿Qué es? [Do you have a memory here? your favorite memory of working here? A story or something? I do not know if there is a moment of this space. What is it?]

Gabby Oropeza Perez: Para nosotros es como nuestra segunda casa. Es como nuestra segunda casa porque se trabaja de aquí para la casa y de la casa para aca. Entonces yo creo es una segunda casa para nosotros. [For us it's like our second home. It's like our second home because we work from here to the house and from the house to here. So I think it's a second home for us.]

Sarah Fouts: No excelente. ¿Cuándo ampliaron el espacio aquí en cada puesto es como... cómo es para tener un espacio tan grande? [Excellent. When they expanded the space here in each post it was like ... how is it to have such a large space?]

Gabby Oropeza Perez: Tuvimos que pagar el área. Pagamos por área. [We had to pay for the area. We paid for area.]

Sarah Fouts: ¿Cuántas áreas son como esta? [How many spots are like this one?]

Gabby Oropeza Perez: Yo creo... no recuerdo pero creo que un, dos, tres, cuatro... tal ves como unos siete puestos. Mas o menos. No se cuanto en la área, pero eso es lo que mas o menos hay en la área. [I think ... I do not remember but I think one, two, three, four ... maybe about seven posts. More or less. I do not know how many in the area, but that's what it is, more or less, in the area.]

Sarah Fouts: ¿Han visitos restaurantes o puestos que abrieron y cerraron? ¿Cómo ha cambiado la Pulga en general? [Have you seen restaurants or stands that have opened and closed? How has the Flea Market changed overall?]

Gabby Oropeza Perez: Sí, los puestos en si, ella, la dueña los hizo. Pero hay gente como nosotros, empiezan a trabajar y tal ves unas dos semanas ya hay otras personas nuevas y ya no... van cambiando las personas. Entonces porque es difícil aclientarnos. Nosotros empezamos de un puesto chiquitito hasta ahorita. Nos ha costado, la gente que hemos tenido. Nos ha costado mucho porque ha estado lloviendo, ha estado feo el clima, nosotros siempre hemos estado... no es lo mismo esta en un lugar cerrado a un lugar cerrado porque si llueve, esta bien. Nosotros empezamos desde abajo. Entonces hay veces que la gente viene y nos dice, "no, como le hace para tener tanta gente," le dicen a mi mama y a mi papa. Mi mama lo que les dice, "tienen que estar al día, llueva o no llueva tiene que estar allí para que la gente pueda regresar y regresar si no le gusta, va regresar a gente que sí les va gustar. Entonces siempre tiene que estar constante. Hay gente que digamos nos dice, no puedo tres semanas y nada. Entonces mi mama dice, "pues, la gente de otros no pueden dos o tres semana duran meses para poder agarrar gente. Entonces es así. Sí.

[Yes, she stands themselves, she, the owner made them. But there are people like us, they start to work and maybe about two weeks there are new people and then nothing... it is always a different person. So because it's hard to get customers. We started from a small place until now. It cost us to have the people we have had. It has cost us a lot because it has been raining, the weather has been ugly, we have always been ... it is not the same in a closed place, when it rains, it is fine. We started from the bottom. Then there are times when people came and told us, "How do you have so many people," they ask my mom and dad. My mom tells them, "You have to aware, whether there is rain or no rain you has to be there so people can come back and return if they do not like to restaurant. Then there will be people who will like it. It always has to be constant. There are people that say, "can not, three weeks and nothing." Then my mom tells them, "Well, people can't (expect) two or three weeks, it takes months to be able to grab people. That is how it is. Yes.]

[00:25:29]

Sarah Fouts: ¿Y hay como unos meses que son mejores para vender que vienen mas gente. Como el verano, invierno, ¿qué? [And there are a few months that are better to sell, where more people that come? Like the summer, winter, which?]

Gabby Oropeza Perez: Yo creo que varia, varia a veces porque hay veces que hay temporadas de digamos, el verano, la gente sale de vacaciones, y hay veces que la gente no sale de vacaciones. Entonces va variando los meses. Me imagino que, también, varia por el clima que también hay fiestas en las iglesia. Hay veces que la gente va los fines de semana para allá y luego viene para acá. Va variando, sí.

[I think it varies, sometimes because there are times when there is the season of summer, people go on vacation, and there are times when people do not go on vacation. Then the months vary. I imagine that, also, it varies because of the climate. Also there are parties in the church. There are times when people go there on weekends and then come here. It varies, yes.]

Sarah Fouts: Y ustedes, yo sé que hacen, que personas pueden hacer pedidos aquí. Y entonces llaman y hacen un pedido o su orden, pero ¿ustedes hacen delivery o tienen que venir acá? [And you all, I know you do, that people can order here. And call and place an order or their order, but do you all do delivery or do they have to come here?]

Gabby Oropeza Perez: No, tienen que venir acá. [No, they have to come here.]

Fernando Lopez: ¿Te gusta cocinar? [Do you like to cook?]

Gabby Oropeza Perez: La verdad, no. Por eso agarro el dinero (risa). [Not really. That's why I collect the money (laughs).]

Fernando Lopez: Pero de todo se ocupa, ¿no? [But you need a little bit of everything, right?]

Sarah Fouts: Sí. [Yes.]

Gabby Oropeza Perez: Sí, hacemos de todo pero mi voluntad no (risa). Esa es la verdad. Yo sí cocino y todo pero ... [Yes, we do everything but my will is not to do so (laughter). That's the truth. I cook and everything but ...]

Fernando Lopez: ¿Qué es lo que mas te gusta de acá de lo que hace tu mama? Platillo que te guste mas. ¿Qué te gusta mas? ¿guisado? No sé. [What do you like the most about what your mom does? A dish that you like more. What do you like more? guisado? I don't know.]

Gabby Oropeza Perez: Bueno, yo mi comida favorita la haga mi mama o la haga yo son las enchiladas. [Well, I have my favorite food made by my mom or that I make is the enchiladas.]

Fernando Lopez: Las enchiladas, ¿de qué? [What kind of enchiladas?]

Gabby Oropeza Perez: Enchiladas de chile rojo con queso, que lleva queso y cebolla adentro. [Enchiladas with red chili and cheese, which have cheese and onion inside it.]

Fernandno Lopez: ¿Qué tipo de chile? [What kind of chili?]

Gabby Oropeza Perez: ¿Mande? [I beg your pardon?]

Fernandno Lopez: ¿Qué tipo de chile? [What kind of chili?]

Gabby Oropeza Perez: Es el chile ancho, seco, no como que le llaman allí, de guajillo y hay childe de árbol y hay chile rojo, hay de todo. El chile rojo ancho. [It is chile ancho, dry, not as they call it there, guajillo and there is tree chili and there is red chili, it has everything. The red chili acho.]

Fernando Lopez: Esta bien. [It's fine.]

Sarah Fouts: ¿Y la salsa de chile... rojo? [And the red... chili salsa?]

Gabby Oropeza Perez: Sí. Pero igual las enchiladas del chile son diferentes. Se prepara diferente. [Yes. But the chili enchiladas are different. They are prepared differently.]

Sarah Fouts: ¿Y a Fátima, a ella le gusta cocinar? [And Fatima, does she like to cook?]

Gabby Oropeza Perez: Sí, a Fátima sí le gusta cocinar. A mis hermanas, también (risa). [Yes, Fatima does like to cook. My sister does, too (laughter).]

Fernanda Lopez: Como que volteo a ver ella y como que no, no es cierto. Ella hace las frutas. Pues, no, no sé. ¿Te gusta estar aquí con tu familia en el negocio? [I think she gave us a look saying not true. She makes the fruits. Well, no, I do not know. Do you like being here with your family in the business?]

Gabby Oropeza Perez: Sí. Porque es mejor, aunque nos agarremos del chongo, verdad (risa) Es mejor estar en la misma familia que estar trabajando para otra gente. Porque siempre uno trabaja mas y mas para otra gente y entre mas tu trabajas, menos te agradecen. Entonces, es mejor trabajar para nosotros y lo que sale que se que entre nosotros, entre la misma familia.

[Yes. Because it's better, even if we fight all the time (laughter) It's better to be in the same family than to be working for other people. Because one always works more and more for other people and the more you work, the less they thank you. So, it is better to work for us and what comes out stays among us, among the same family.]

[00:28:43]

Fernando Lopez: Ahorita también están diciendo que mucha gente en Estados Unidos, va, o no sé, hay gente que dice, “oh comida mexicana” y se imaginan como un burrito o se imaginan cosas allí como TexMex. Allí. Pura lechuga con crema, queso amarillo, y pues tu ahorita estas diciendo que la comida Mexicana es algo, no nomás es una cosa, sino que... ¿Qué le dirías a toda esta gente que cree que nada más la comida mexicana es una sola cosa, es un solamente es

picosa o que... un poquito de lo que estabas tratando de decir que cada estado tiene su región o lo que sea. Cada pueblo, también.

[Right now they are also saying that many people in the United States who say, "oh Mexican food" and think about a burrito or something like TexMex. Just lettuce with cream, yellow cheese. And since you are now saying that Mexican food is not just one thing, but ... What would you say to all these people who only think about Mexican food as one thing. It being spicy or ... a little bit of what you were trying to say that every state has its region or whatever. Every town, too.]

Gabby Oropeza Perez: Exactamente. Porque nosotros somos de un pueblito de Zacatecas. Allí en Zacatecas se cocina diferente. Allí nosotros hemos ido para Jalisco, que se cocina la comida muy bien allá, digamos nosotros las gorditas aquí las vendemos en todo. Pero en, nosotros las hemos probado en otros lados y las carnitas las preparan diferentes. Aparte se acompañan con nopalitos con jitomates y cebollas y serrano. Y creo que lo que yo trato decir es que la comida mexicana no es una cosa sino que una variedad de comidas. Pero también, el sazón varía depende del estado de donde son. Entonces yo siempre digo que la gente de antes cocina a la gente de ahora (risa).

[Exactly. Because we are from a small town in Zacatecas. There in Zacatecas cooking is different. There we have visited Jalisco, which cooks the food very well there, let us say the gorditas here we sell them with everything. But in, we have tried them in other places and the carnitas were prepared differently. They were accompanied with nopalitos with tomatoes and onions and serrano. And I think what I'm trying to say is that Mexican food is not a thing but a variety of foods. But also, seasoning varies depending on the state of where they are. So I always say that people from back in the day cooked better than people do now (laughs).]

Fernando Lopez: Sí. Por ultimo, que les dirás a la gente que no ha probado la comida de aquí, de Gorditas Zacatecanas? [Yes. Lastly, what would you say to people who have not tried the food here in Gorditas Zacatecanas?]

Gabby Oropeza Perez: No pues, de lo que se pierden. Que venga a probar y que si les gustan viene y si no pues, nosotros no tenemos porque molestarlos porque cada quien tiene su gusto, verdad. Es su gusto, cada quien tiene cosas que les va gustar, que nos les va gustar pero de todas maneras no les va gustar pero de todas maneras, bienvenidas.

[No, well you all are missing out. Come try it and if you like it comes and if not then, we will not be bother because everyone has his or her own flavor, right? It is their liking, everyone has things that they will like, that they will not like and they will not like. But anyways, welcome.]

Sarah Fouts: ¿Quieres agregar algo? [Do you want to add something?]

Gabby Oropeza Perez: No, pues que agradecidos a la gente que nos visitan, que son constantes, porque hay clientes que nosotros tenemos desde que trabajamos en aquella área, hasta ahorita, son clientes fieles. Hay clientes que hemos tenido y que queremos tener, que les agrademos todo por estar constantes con nosotros y cuando gustan, aquí estamos. Estamos viernes, sábado y domingo.

[No, just thanks to the people who have visited us, who are consistent because there are clients that we have known since we worked in the area, until now, they are loyal customers. There are clients that we have had and that we want to have, we thank them for being consistent with us and when they like, here we are. We are here Friday, Saturday and Sunday.]

Sarah Fouts: Hasta las nueve. [Until nine.]

Gabby Oropeza Perez: Todas horas que tengamos posible. [All the hours that we have possible.]

Sarah Fouts: Sí. Muchisimas gracias. [Yes. Thank you very much.]

Gabby Oropeza Perez: Gracias a ustedes. [Thank you.]

[END OF INTERVIEW]