

Archivo de Historia Oral del Proyecto de Historia de Coney Island

Entrevistados: Dalia Vazquez and Raymundo Bardomiano

Entrevistador: Leslee Dean

<http://www.coneyislandhistory.org/oral-history-archive/dalia-vazquez-and-raymundo-bardomiano>

Contenido © 2016 Coney Island History Project. Todo el material en el sitio de web de CIHP tiene derechos de autor y no se lo puede usar sin permiso

Leslee Dean- Yo soy Leslee Dean aquí con el proyecto de historia oral de Coney Island, y estoy aquí con, cómo te llamas?

Dalia Vazquez- Dalia Vazquez.

LD- ¿Y cómo se llama tu restaurante?

DV- Tacos Doña Zita.

LD- Perfecto. Entonces si me puedes contar un poco de cómo llegaste a Coney Island, y, porque decidiste irse de México?

DV- Por la situación allá. Está muy este, lo primero que vinimos fue por me hija que estaba enferma de un piccito. Se le fue de lado y gastamos allá mucho y no la curaron. Entonces, decidimos venirnos para acá para, mi papá ya estaba aquí desde un año y medio entonces este fue a traernos y nos vinimos juntos los cuatro. Entonces aquí la empezaron o empezó su tratamiento, y, gracias a dios ella se recuperó. Ahora está muy bien, camina muy bien.

LD- ¿Ah, muy bien, y los cuatro eran quien?

DV- El papá, Mami, y Anel y Marisol.

LD- ¿Y Anel y Marisol son sus hijos?

DV- Si.

LD- ¿Ok, y después de que llegaron a donde fueron?

DV- Ah, llegamos aquí en Coney Island, en la 2850 vestíbula.

LD- ¿Y, vinieron aquí porque el papá estaba aquí?

DV- Ya había estado acá.

LD- ¿Y, que estaba haciendo su papá?

DV- Trabajando en un supermercado.

LD- ¿Aquí en Coney Island?

DV- No, no en Queens.

LD- Oh ok, entonces llegaron a Queens.

DV- Acá llegamos porque estaba mi hermano.

LD- Ok. ¿Y en cual año fue que vinieron?

DV- En el 2001.

LD- Ok. ¿Y, que te parecía Coney Island cuando llegaste?

DV- Ay cuando llegue pues, venia un poco para acá pero no sabía cómo era. Pero ya al año de estar aquí pues veníamos muy poco no sabíamos el movimiento al año empezamos a venir por acá y pues empecé a notar pues muchos juegos, comida, mucha gente, o sea como que me vino también en la mente hacer algo para salir adelante.

LD- Y si puedes explicar cómo era que decidiste abrir un restaurante aquí.

DV- Yo desde mi linda pueblo, mi mamá es Doña Zita. Entonces allá ella ya tiene un pequeño negocio de tacos. Entonces yo ya traía esto verdad de, de hacer tacos de hacer comida. Entonces cuando llegamos acá este pues, mi esposo, yo digo en que le voy a ayudar verdad porque solamente él trabajaba. Entonces yo dije en que le voy ayudar pero también, limpiar casas no era lo mío no, porque yo sabía hacer tacos o sea...entonces yo le dije yo quiero que me busques o busquemos un lugar donde yo puedo trabajar tener un o sea mi propio negocio que pequeño pero trabajar yo lo que yo sé. Entonces pues buscamos este, vinimos para acá y estaba el "Free Market", decían que rentaban como unos espacios, para poner uno un negocio verdad. Entonces yo le dije a mi esposo si podíamos hacer eso, que yo quería vender tacos. Y fue lo que nosotros empezamos a pensar que si podíamos hacer eso. Y empezamos a vender tacos allí en el Free Market.

LD- ¿Y cuando empezaron había comida mexicana aquí en Coney Island?

DV- No. No no no había. Fuimos los primeros que empezamos a vender tacos.

LD- ¿Y cómo sentían tenían miedo de que no los iban a gustar, o que no iban a comprar los tacos, o como sentía cuando, cuando empezaron?

DV- Si, o sea no miedo sino, pues la gente no sabía verdad o sea a lo mejor si sabían o comían tacos pero este pues aquí, aquí no había verdad. Entonces una era que nosotros acabamos poco tiempo de llegar de México, entonces tampoco no sabíamos cómo era todo esto verdad. Entonces si teníamos un poco de...de miedo pero pero ya estaba en mi en que, en que todo iba a ir para adelante porque yo ya ya traía esto. En qué pues la gente le iba a gustar, o sea le iba a gustar los tacos. Y allí está el objetivo. Estamos o sea, adelante y seguimos adelante con los tacos la gente está...toda la gente les gusta los tacos ahora.

LD- ¿Y en cual año compraron el espacio, o abrieron?

DV- ¿El local?

LD- El restaurante sí.

DV- En el 2003.

LD- ¿Y, que hicieron para preparar? ¿O, cuánto tiempo demoró para sentir preparados para abrir?

DV- Un año, un año para cómo prepararnos para todo. O sea a veces, todo sale si uno está preparado para hacer esto. Tienes en la mente en que todo hay que echarlo para adelante andar para que todo salga bien.

LD- ¿Y quién estaba o está trabajando en el restaurante contigo?

DV- Um, principalmente a mi esposo, yo, y mis dos hijas.

LD- ¿Y cuántos años tienen las hijas?

DV- Marisol tiene 18. Anel tiene 17.

LD- ¿Y, te acuerdas del primer día que empezaron a vender?

DV- Si.

LD- ¿Cómo era?

DV- Pues, el primer día puso un poco nerviosa, un poco nerviosa pensando en que si vendo o no vendo. Y me venía todo, rento de casa, renta del espacio. Pero, una alegría al vender \$150 que para mí era mucho para hacer primer día. Y esto lo que yo vendí.

LD- ¿Y al principio que tipo de comida o de tacos estaban vendiendo?

DV- Tacos de pollo, tacos de chorizo y de carne enchilada.

LD- ¿Y quién estaba cocinando?

DV- Ah, Doña Zita.

LD- O, tú.

DV- Mhmm, yo.

LD- Y si puede hablar un poco más, que, todos te conocen como Doña Zita. ¿Y como es que nombraron el restaurante así?

DV- Ah porque en México, mi mama es Doña Zita. Entonces allá ella tiene su como una caseta y allá en México en el centro entonces a ella le pusimos el nombre Tacos Doña Zita. Entonces cuando yo llegue aquí íbamos a empezar a vender tacos que decidimos trabajar en la taquería entonces mi esposo dijo, pues, le vamos a poner el mismo nombre que tiene tu mama allá. Entonces, por eso es Tacos Doña Zita.

LD- ¿Y, que piensa tu mama sobre, sobre esto?

DV- Ella alegre. Yo le mando de acá, ha salido periódicos, fotografías, en los desfiles de la sirena, todo eso yo le mando. Ella, ella pues está contenta porque pues allá la gente de mi pueblo, gente de alrededor o sea que se llegan de aquí para allá, van y le dicen “Yo fui a comer tacos allá con Doña Zita, con su hija.” O sea mi mama se siente feliz se siente contenta, alegre.

LD- ¿Y de dónde eres de México?

DV- De Guerrero.

LD- ¿Y cómo aprendiste cocinar, de tu mamá?

DV- De mi mamá. Ella lleva como, a lo mejor como 20 años vendiendo tacos.

LD- ¿Y, te acuerdas cuando aprendiste? ¿O siempre estabas cocinando, de niña?

DV- No, yo empecé, como a los catorce. A ver a mi mamá como ella hacía los tacos y de allí pues ya empecé yo a trabajar con ella y de allí he aprendido.

LD- ¿Y los tacos que están cocinando ahora, son diferentes que los que estabas cocinando en México?

DV- Sí, un poco cambió un poco. Porque mamá allá le pone...col. Y yo aquí le pongo lechuga. Entonces como que cambia un poco.

LD- ¿Hay más cambios?

DV- No. Solamente el cambio es porque ella le pone col y yo le pongo lechuga.

LD- ¿Y esto porque? ¿Por qué les gusta más aquí la lechuga, o...?

DV- Porque allá el col es más caro. No, el col es más barato y la lechuga es más cara. Entonces por eso allá mamá le pone eso. Y aquí pues ponemos lechuga, cilantro, su cebolla.

LD- Entonces este es el único cambio entonces la comida es la misma en México, que aquí.

DV- Mhmm, lo mismo.

LD- ¿Y, cómo...cuándo empezaste sentir que tenías éxito, que estaban vendiendo bien los tacos, y que estabas teniendo éxito con el negocio?

DV- Yo empecé a sentir esto desde que el primer año que nosotros empezamos a trabajar. Porque le digo el primer día yo vendí \$150, de allí hubo un día festivo, no recuerdo exactamente qué día. Entonces, pues yo saque para pagar todo verdad para pagar renta, para las dos rentas se puede decir de mi casa y del espacio. Entonces yo le digo a mi esposo, pues yo creo que estamos bien. Porque, es el primer año, salimos de esto, de allí fue lo que nos pasamos al local, y gracias a Dios todo ha estado bien, todo ha estado para arriba. Todo va muy bien.

LD- ¿Ha habido un cliente como, clientes específicos de que te acuerdas, o personas, como, que te acuerdas que llegaron al restaurante?

Raymundo Bardomiano- Pues hay varios. Varias personas que nos han motivado por su visita. Un día llegó dos convoyes de militares, y se parquearon y nosotros pensamos que bueno, venían a otra actividad, no. Y llegaron directo al restaurante y esto se llenó de militares. Y todos comieron comida mexicana. Entonces es algo especial para nosotros. Tenemos también un cliente bien especial, no recuerdo su nombre, Dixon, algo así que es de Fritz Shop, él es un cliente de todo el año. Mucha gente que llega por medio de un artículo que leen en el periódico

o por medio de internet, y esto nos motiva porque pensamos que, pues, hemos llegado. De cierta forma ampliamos nuestra expectativa con la gente ahora con los medios de internet, medios sociales. Siento que también el negocio ha subido, y esto lo hace también como especial, porque tenemos cada año, cada verano tenemos más gente viniendo a Coney Island.

LD- ¿Y cómo te llamas?

RB- Mi nombre es Raymundo Bardomiano.

LD- ¿El esposo de Doña Zita?

RB- Si, así es, si así es.

LD- Ok, perfecto. ¿Y hay una comida específica que les gusta la gente?

DV- Los tacos de carnitas, y los tacos de bistec.

LD- Estos son los más populares. ¿Y por qué crees que son más populares?

DV- La gente les gusta demasiado, demasiado el taco de bistec, y de carnitas. Es demasiado, esto se vende mucho.

LD- ¿Y que más están vendiendo ahora más que los tacos?

DV- También estamos vendiendo tortas, semitas, quesadillas, flautas, picaditas, el hot dog.

LD- ¿Hot dog también? ¿Cómo es que decidieron vender hot dog?

DV- Es hot dog mexicano. Lleva el pan, la salchicha y pico de gallo.

LD- ¿Ah, y como vende el hot dog mexicano?

DV- Se vende demasiado. Ya la gente ya lo está probando y les gusta.

LD- ¿Crees que es tan famoso como el hot dog de Coney Island normal?

DV- (Riéndose) Yo creo que si allí va.

RB- Son combinaciones. Como el restaurante es mexicano, lógicamente, los hot dogs los hacemos con un toque mexicano. Entonces, lo que es usualmente el ketchup y la mostaza, nosotros le ponemos pico de gallo o lo combinamos con las carnes que tenemos que es chorizo mexicano, carne enchilada, o la gente que les gusta agregarle otra cosa de las mismas carnes que tenemos que son típicamente mexicanos. Entonces por eso lo hace como hot dog con un toque hispano, mexicano.

LD- Es muy interesante. ¿Y por qué crees que, que llego a ser tan famoso el restaurante? ¿O cual es el secreto de lo que están cocinando?

DV- El sabor. El sabor típicamente pues mexicano verdad. Pero es del estado de Guerrero. Mi pueblo se llama Cualac.

LD- ¿Y cómo es diferente, o específico de otras partes de México?

RB- Es diferente, se parecen pero son diferentes. Lo comparamos más con el Distrito Federal. Los tacos del Distrito Federal son tacos al vapor. Y nosotros los hacemos a la plancha, templamos la tortilla con un poco de aceite compuesto que hacemos nosotros, y el taco es suave, igual suave pero no se rompe porque está hecho con la base de aceite para que no se rompa la tortilla. Y esto lo hace más rico, y las carnes son iguales, hechos a la plancha. Y los tacos Distrito Federal es todo al vapor. Y, es diferente, tiene un diferente totalmente diferente.

LD- ¿Y todavía ustedes, su familia son las únicas personas trabajando todavía?

DV- Ahora, no, están trabajando otras cuatro personas más con nosotros. En total somos ocho.

LD- ¿Y tú todavía estás todos los días?

DV- Sí, yo soy la cocinera.

LD- ¿Y puedes describir un día típico? Cuando están abierto.

DV- Los domingos.

LD- ¿O sea que como es el día...como empieza, como que pasa durante el día cuando estás trabajando?

DV- Pues, en la cocina, trabajando así preparando toda la comida que se vende en frente. Haciendo toda la preparación, la salsa, todo lo que llevan los tacos, los que llevan las tortas, las semitas.

LD- ¿Y a qué hora llegas en la mañana?

DV- A las diez.

LD- ¿Y cuando salen?

DV- A las doce.

LD- ¿De la noche?

DV- Si, a las doce de la noche.

LD- Es un día muy largo.

DV- Si, muchas horas.

LD- ¿Y, hay un tiempo del año que es más, hay más negocio, más personas?

DV- Solamente trabajamos en el verano. Solamente en el verano entonces, pues, al principio se vende poco porque empieza. Pero como en mayo y adelante son los días muy buenos.

LD- ¿Y ustedes viven en Coney Island?

DV- Si, vivimos en Coney Island.

LD- ¿Qué les parece vivir aquí tan cerca al parque, y el restaurante?

DV- Para mí, haber llegado aquí fue una bendición, una maravilla, no sé ni cómo decirle porque para mí Coney Island me ha dado demasiado. Me ha dado demasiado, y una pues familia nosotros cinco porque tengo un niño de 7 años que el si nació acá entonces casi pues siempre estamos juntos verdad. Entonces esto me hace sentir pues más motivada en el negocio verdad. Porque estamos unidos, juntos, y en todo nos ayudamos entre mis hijas, nosotros, como pareja. Entonces a mí aquí en Coney Island, no sé, una bendición para mí. De verdad una bendición. Ya es aquí como si fuera mi pueblo, la gente nos conoce, mucha gente. Gente de todos los países, me encuentro, me saludan, y me siento contenta me siento feliz aquí. Como si fuera mi pueblo.

LD- ¿Es muy interesante porque es muy diferente que México, verdad?

DV- Si. Pero ahora yo me siento como si yo estuviera yo creo que allá o mejor, yo me siento mejor aquí. O sea me siento, de verdad me siento feliz.

LD- ¿Y te gusta la ciudad? ¿Porque estamos en Nueva York, una ciudad grande, y que te parece?

DV- Muy bien. Feliz.

LD- ¿Y cuando las personas vienen, puedes hablar con ellos... porque hablas español, y hay algunas personas que hablan español y puedes conversar, o es más como saludar...o como es cuando las personas vienen para saludarte?

DV- Hay personas que luego pues, quieren saber o preguntar quién es Doña Zita, o porque le puse Doña Zita, no, o sea y luego pues sí, me buscan y me hablan porque como yo estoy en la cocina preparando entonces van y dicen te llaman, digo ok ahorita voy. Pues gente de que viene y me dice porque tú eres Doña Zita? No, dicen no creo que seas tú, le digo ¿por qué? Dice porque Doña Zita pues yo creo que es una señora ya más grande verdad, pues me ven joven ¿no? Entonces le digo no yo soy, es mi mama. Dice entonces ¿porque le pusiste Doña Zita? Digo porque mi mama tiene el mismo negocio, entonces yo le puse el mismo nombre. Dice oh entonces, Doña Zita 2. Le digo sí. Dice no pues me da mucha alegría entonces ya sé quien es Doña Zita. Entonces, o vienen de mi pueblo y me preguntan, o sea, como le hice, para tener un negocio, verdad. Le digo no, solamente que el que tiene como para hacer algo, tiene ganas de hacer algo tiene que, que luchar, y lo que está en su alcance porque estamos en un país donde tenemos oportunidades para salir adelante.

LD- ¿Y has regresado a México?

DV- No. No he regresado.

LD- ¿Su mama ha visto o ha venido aquí, al restaurante?

DV- No, no ha venido.

LD- No ha podido.

DV- No, no ha podido.

LD- ¿Llegaron aquí hace como, 12, 13 años?

RB- 13, 14 años.

DV- 14 años.

LD- ¿Cómo ha cambiado Coney Island desde que llegaron? Quieres que él conteste, ok.

RB- Bueno, si, el cambio ha sido enorme. Cuando nosotros llegamos, cuando nosotros llegamos precisamente aquí en Coney Island y nos aventuramos en el negocio, este año yo recuerdo que fue cuando Coney Island se empezó a ir para abajo. Porque los juegos que estaban sobre Stillwell, era un juego de bateo, botes, y varios juegos que en el siguiente año se fueron no sé por qué. Yo no entendía tenía poco también en Coney Island. Pero, después lo que ahora es Luna Park, no recuerdo tenía otro nombre, no recuerdo como se llamaba. Pero los juegos se fueron para abajo. Y nosotros nos quedamos, luchando contra todo eso. Pasaron dos años, y entonces vino la noticia que Luna Park iba a tomar el lugar donde están ahora. Entonces fueron dos años difíciles. Pero cuando Luna Park vino de nuevo, entonces las cosas empezaron a cambiar. Ahora tenemos también la estación del tren que es Stillwell, es una nueva estación. Tenemos muchos negocios ya nuevos, edificios nuevos, parece que Coney Island ahora es diferente, está atrayendo más gente. Y lo notamos en el negocio porque cada año, el negocio sube más. Entonces nos damos cuenta que Coney Island ha crecido, para bien, para la comunidad. Y claro para nosotros como negocio. Entonces, es una gran alegría como decía mi esposa, estamos contentísimos, o sea, es una bendición llegar a Coney Island. Y vivir en Coney Island, tener el negocio, entonces, o sea, prácticamente, este es nuestra vida. Nació un niño aquí de 7 años, y dice, "soy de Coney Island." Y, muy bien.

LD- Qué bueno. Y, no sé si les afectó el huracán Sandy, que pasó. ¿Les afectó?

DV- Si

LD- ¿Él también? Ok. ¿Cómo les afectó el huracán?

RB- Bueno, por su puesto físicamente en el negocio nos afectó. Creo como varios de nuestra zona, no. Primeramente pues echaron a perder muchas, muchas cosas en el negocio tanto como equipo, y también producto, mercancía. Pero afortunadamente el huracán paso cuando ya estamos, prácticamente, después de verano ya, no nos afectó tanto. Para la recuperación gracias a Dios pues hemos tenido, siempre un ahorro allí para, precisamente para este tipo de, de emergencias. Y, pues, invertimos de nuevo. Y volvimos a hacer que el negocio funcionara. Y nos afectó, pues, pienso porque de cierta forma hicimos gastos, gastos extras. Y, pues un poco psicológicamente, pues la familia, los vecinos, que vimos el desastre. Mucha gente se quedó sin nada prácticamente lo perdió todo. Pero, pues esta misma gente también nos ha enseñado, o aprendimos que juntos unidos podemos volver a salir adelante. Y creo que lo pasó en Coney Island. Coney Island se paró bien rápido del huracán.

LD- Muy bien. ¿Tienes algo de comentar sobre esto (Dalia), o no?

DV- No pues, lo que dijo mi esposo. Coney Island se recuperó, yo pensaba que no porque había un desastre. Pero, Coney Island se recuperó, rápido. Y estamos arriba, estamos arriba.

LD- ¿Y, antes dijiste que el primer día que vendieron \$150? ¿Si me puedes decir, cuanto están ganando más o menos cada día, para comparar?

DV- ¿Ahora? Estamos vendiendo como \$2,000.

LD- (Riéndose) ¿Es mucho éxito, no?

DV- Si, si demasiado.

RB- La verdad es que cuando ella hace la comparación de \$150 vender en un día, la comparación es cuando yo trabajaba, para otros patrones, mi sueldo era de \$60 por día. Entonces este día vendimos como \$150 en un día era como ganar lo de tres días, dos días entonces era algo maravilloso. Y cada día que pasaron, fue subiendo. Entonces esto nos fue motivando y pues ahora, podemos decir que nuestro negocio está estabilizado. Y ya no tenemos el temor de si abrimos si no hay ventas, no. Ya el negocio no nos da dolor de cabeza al contrario. Abrimos y sabemos que siempre va a haber ventas.

LD- ¿Y cómo has enseñando a las hijas a cocinar? ¿Les enseñaste?

DV- Si, yo les enseño. La más grande Marisol, ella ya sabe hacer todo tipo de tacos verdad. Pero ella empezó primero a cajear. Porque, pues no sabíamos verdad aquí cuando empezamos entonces ella empezó a cajear como de unos 12 añitos me empezó a ayudar porque, pues, nada más para porque para pagar pues, también apenas estábamos empezando verdad. Y yo le dije “Mi hija, tú nos tienes que ayudar, tu ya vas a la escuela, pues ya sabe inglés.” Y ella dijo “sí, mami.” Entonces empezó a cajear en la caja y es número uno es muy rápida. Ahora como tenemos ya quien cajee o sea trabaja medio tiempo, y hay ratos que ella se pone a hacer tacos y sí yo le enseñado hacer tacos. La otra niña le gusta la cocina entonces le estoy enseñado en la cocina.

LD- ¿Y el hijo?

DV- El hijo es, el que está en casa, viendo televisión. (Se ríe) Está pequeño. Pero él este año, nosotros estamos viendo unos libros verdad, para comprar vasos para piñas coladas. Entonces él vio globos, y como pistolitas que sacan bobos, entonces el dijo que quiere que le pongamos su negocio. Que él quiere vender globos, las pistolitas, y que él va a invitar a un niño para que el sea su trabajador. El va a poner su negocio, dice.

LD- ¿Y qué piensas de esto?

DV- Se lo voy a poner. Pequeñito pero se lo voy a poner porque, nosotros no le dijimos verdad. Sino, salió de él. Entonces él me dijo que él quiere poner su negocio y que él va a pagarle al niño, al amiguito y que van a trabajar los dos. Entonces yo le digo a mi esposo, “él lo está diciendo y él está chiquito, entonces ¡hay que ponérselo!” Y se lo vamos a poner.

LD- Muy bien. ¿Es lo que aprendió de los papas, no? Hablando más de la comida, ¿tienes una comida para favorita de cocinar?

DV- Pues, los tacos. Los favoritos para mí son los tacos.

LD- ¿Qué tipo?

DV- Los tacos de pollo, cecina, carnitas, carne enchilada, chorizo, bistec, al pastor.

LD- ¿Y por qué los tacos? ¿Por qué es el favorito?

DV- Porque, todo ya, como se puede decir, toda la gente los conoce. Son ya, muy reconocidos los tacos.

RB- Como que, los tacos son populares. Los tacos son populares, y están prácticamente la base de su conocimiento desde su casa. Y, tenemos, tenemos lo que se le llama la línea de antojitos mexicanos, que son los sándwiches. Que son tortas, semitas. Y otra clase que son menos populares pero la gente le encanta, pero son como por ejemplo una picadita que es hecho de una tortilla de masa se toma más tiempo porque lo hacemos en el tiempo. Entonces no es que no sea popular sino que se tarda un poco, entonces la gente no le gusta esperar mucho. Entonces, siempre se van en los tacos. Porque los tacos es, una orden de tacos se despacha en menos de cinco minutos. Entonces algo rápido. Pero en realidad yo creo que los tacos son la base del negocio.

LD- Y, él hablo un poco de cómo no quieren esperar la gente. ¿Ha habido clientes como enojados, o...?

DV- No, o sea la gente ya por lo regular ya sabe que si ellos piden una quesadilla, verdad, una quesadilla a lo mejor se tarda para cocinar unos 8 minutos. Entonces, la gente ya sabe. Entonces la gente espera. No no no, problemas con los clientes, o hasta ahorita gracias a Dios no hemos tenido. La gente ha sido muy, como le dijera...

RB- La gente nos ha regalado su preferencia. La cuestión de esperar 10 o 15 minutos por una quesadilla, la gente pues, se desespera un poco. Pero cuando se les sirve la comida, prueba el sabor, y prueba que es una comida fresca, hecho en este momento, dice valió la pena esperar. Y se van contentos. Y casualmente hace unos días me llamó, una cliente que no la conozco. Solo me llamó, y me pidió la dirección, si tenemos de otro negocio. Yo le dije que no. Y que el negocio de aquí de Coney Island, vamos a abrir el 20 de marzo de este año. Entonces ella está fascinada con las quesadillas. Está esperando dice que todo el invierno, no come quesadillas hasta que abrimos nosotros. Entonces, la preferencia yo creo que es importante, y mediante, bueno el sabor. El sabor y lo fresco que es la comida.

LD- Bueno me parece que cocinar para la familia y cocinar para los clientes es un poco diferente. ¿Qué han hecho para hacerlo más rápido, o más eficiente?

DV- Si, es diferente. Pero yo ya me acostumbré a cocinar mucho. Ya cuando cocino poquito, a veces ¿le falta algo verdad? Porque cocino poquito pues solamente para 5 personas. Pero ya, cocinar mucho es mi, no sé yo me siento bien cocinar mucho porque ya me acostumbré hacer negocio, hacer bastante comida.

LD- ¿Y dijeron que abren el 20 de marzo, que están haciendo para prepararse?

DV- Ahorita estamos, el local está en limpieza, en reparaciones, ahorita se va a pintar. Pues, en remodelación. Estamos dejando todo bien para el 20 de marzo que se va a abrir, todo ya, bien bien. Listo.

LD- ¿Hay algo nuevo en el menú este año?

DV- Ah, sí. No teníamos la cerveza. Para este año, primero Dios si salga el permiso, va a haber las piñas locas, con corona.

LD- ¿Y esto es algo mexicano?

DV- Si, algo mexicano.

RB- Sí, algo típicamente mexicano. Pero también dentro de las comidas vamos a tener, como algo especial. Vamos a nombrar un día como el día jueves, se le va a llamar el jueves del pozole verde mexicano. Y también vamos a tener un platillo de enchiladas, típicamente al estilo Doña Zita. Vamos a tener chilaquiles, y mole.

LD- ¿Y todo esto es nuevo?

DV- Si, solo esto es nuevo.

LD- ¿Dado el éxito, han pensado en quedarse abierto todo el año?

DV- Ah, sí. Para este año nosotros vivíamos en la West 16. Entonces en octubre de este año nos pasamos a vivir aquí mismo en el negocio. Allí está nuestro apartamento entonces, pues, ya no voy a ir y venir verdad. Entonces allí mismo voy a tener todo. Entonces para este año pienso abrir todo el año ya.

LD- ¿Y qué piensas, como va a ser en el invierno?

DV- Yo creo que va a ser un poco menos que en el verano, pero la gente me llama. Quiere comida. Entonces le digo está cerrado. Pero para este año yo voy a avisar ya, voy a poner en Facebook, en el periódico que va a estar abierto todo el año. Y la gente pues, va a venir porque le digo nos llaman que quieren comida. Entonces para este año va a estar abierto.

RB- Estamos creando una página web para el negocio. Para que la gente pueda hacer su orden por línea, y nosotros llevarle la comida al domicilio. Entonces, estamos ajustando el negocio, acondicionándolo, para que pueda funcionar en el invierno. Pues, lógicamente acondicionarlo con la heater para que la gente pueda venir. Y, como dice mi esposa, vamos a darle un poco de promoción al tiempo de invierno, pero la verdad creemos que todo va a estar bien, va a funcionar porque la gente nos llama en este tiempo de invierno. Porque, necesita comida. Y desgraciadamente no hemos podido complacer a nuestro público a nuestros clientes porque estamos cerrados. Entonces esto, primeramente Dios vamos a, vamos a funcionar todo el año.

LD- Muy bien. ¿Estoy curiosa si cuando llegaron había muchos mexicanos o inmigrantes latinos?

DV- No, había muy pocos.

LD- ¿Y esto como sentía para ustedes?

DV- Yo me sentía pues, un poco como que si va a vender como que no verdad. Pero mucho, mucha gente blanquita que come mucho taco. (se ríe)

RB- La verdad, cuando se habla de comida mexicana uno tal vez enfoca en la comunidad mexicano, o hispanos. Pero, a nosotros, nos llamó la sorpresa porque todo eso fue diferente.

Aquí en Coney Island yo pienso por el mismo por la multitud de diferentes países que vienen a la playa, nuestros clientes, 50% se puede decir que son mexicanos, hispanos. El otro 50% es entre americanos y otros países. Inclusive tenemos hasta gente de la india que vienen allí que pensamos que nunca iban a venir allí. Y están viniendo o sea, definitivamente nos sentimos contentos. Tenemos clientes que son asiáticos, entonces ya no es cómo enfocarse solamente en la gente mexicana, pues. Es más como, más universal aquí en esta parte. Entonces esto nos ha ayudado mucho. Y como, cuando nosotros llegamos aquí la verdad es que hispanos, mexicanos éramos contados. Éramos contados pero a través de los años, mucha gente se ha venido a vivir para acá. Entonces, pues ha cambiado demasiado esto. Entonces por eso que también que creo yo que el negocio, o los negocios están funcionando mejor que antes.

LD- Entonces, quiero preguntar, ¿Cuál es tu visión para el futuro del restaurante, más que, ya me has contado un poco, pero, que es lo que quieras para Doña Zita?

DV- Ah, para Doña Zita yo, mi futuro, y lo que quiero es tener un restaurant, estable. Ya estable para todo, todo el año. Un restaurant para vender la comida mexicana, Tacos Doña Zita Mexican Food.

RB- Este es uno de los objetivos, ella siempre me lo ha expuesto y yo siempre le he dicho que vamos a hacerlo en su debido tiempo. Que me de uno, dos añitos y vamos a buscar la mejor opción para abrir un restaurant. La verdad es que yo también es uno de mis metas, hacer un lugar, pues, que Doña Zita deje su sello. Y también un lugar que se preste como, para acoger a nuestros clientes que se sientan bien. Y al mismo tiempo también darle una imagen diferente a la comida de Doña Zita. Porque, en Coney Island, la comida que tenemos es comida rápida. Entonces no se puede como adornar un plato con la comida rápida porque, la gente en Coney Island, inclusive se sirve en platos de papel. Mas sin embargo un restaurant pues van a ir con platos diferentes, que se pueden adornar, y lógicamente la imagen va a ser diferente. Este es uno de nuestros sueños.

LD- ¿Y este restaurant, lo ves en Coney Island, o en otra parte?

DV- Aquí en Coney Island. Aquí lo veo.

LD- ¿Y cómo sientes ahora ser, como más o menos famosa aquí en el parque?

DV- Una alegría. Porque lo de Luna Park, casi todos los trabajadores van a comer allí, con Tacos Doña Zita. Entonces, pues, me siento feliz, contenta, agradecida con toda la gente que nos conoce porque, van y me saludan. Muy, muy feliz.

LD- ¿Y, hay algo en el parque que te gusta mucho, como algo hacer en el parque más que cocinar? Como en los juegos, o... ¿Tienes algo favorito hacer, o solo cocinar?

DV- Pues, yo solo cocinar. Casi no, bueno la verdad la verdad a mi no, como me da miedo subirme los juegos.

LD- ¿Y tú?

RB- Bueno, realmente creo que todo lo que hay aquí en Coney Island es atractivo. A mí me encanta el mar, el agua, la arena. Los juegos tanto como los nuevos como, los que ya son parte

de la historia. Creo que todo es bien interesante la historia de Coney Island. Entonces, nosotros, nuestro negocio sabemos que es, es comida mexicana nombre mexicano. Pero también, no nos olvidamos que estamos en Coney Island. Y, en este país. Entonces, tratamos de mantener nuestra comida, típica mexicana pero también respetar lo que es Coney Island. Como por ejemplo hablamos de, como la parada, de las sirenas. Nosotros participamos, pusimos el logo de nuestro negocio. Pero no pusimos nuestra bandera mexicana, porque pensamos que no es una parada mexicana, es algo americano. Entonces, creemos que tenemos que tener este respeto con la gente, del lugar. Entonces, o inclusive por nuestros clientes que son, americanos, y por el lugar. Porque es popular, pero nunca nos olvidamos que es América, y que es Coney Island. Entonces, nuestra comida típica, sabor típico, pero, tenemos que tener en cuenta que estamos en Coney Island. Tenemos un nuevo logo, donde tenemos en la parte de, como se puede decir el “background”, con la rueda de la fortuna que es imagen de aquí de Coney. Y, con el nombre de Doña Zita. Entonces es como, también tener esta parte en cuenta, de que estamos en Coney Island. Y, representar Coney Island, esta parte de Brooklyn que es muy popular.

LD- ¿A ti te gusta la parada también?

DV- Apenas hace un año fue el primer año que participamos, y para mí fue algo muy lindo, muy bonito. La gente cuando vieron que Doña Zita, ohhh, gritaban. Me sentí muy feliz. Y para este año pues, allí vamos a estar de nuevo.

LD- Qué bueno. ¿Tienes más para comentar? ¿Algo más de la historia, la comida, algo más para, para terminar?

DV- Pues, solamente que Coney Island para mi, ha sido una bendición. Me siento muy feliz, muy contenta estar aquí, con la gente, con todo.

RB- Yo quiero decir algo. Bueno, yo primeramente quiero, quiero recalcar que me siento bendecido de haber llegado a Coney Island, para también quiero decir que me siento bendecido por contar con, con una mujer que es mi esposa. Que gracias a su experiencia desde joven en su casa, fue como, vino esta idea de crear el negocio. Y la verdad la clave creo yo, está en, en que ella sabe hacer la comida. No es como inventar. Es algo que ya lo sabe hacer. El éxito viene de allí porque la gente, hay mucha gente exigente en cuanto a los sabores. La gente que conoce comida mexicana se da cuenta cuando es una comida buena. Y yo puedo decir que la que hace mi esposa, es buena comida.

LD- ¿Estás de acuerdo?

DV- Si. (Riéndose)

LD- Ok, muchas gracias.

DV- Ok, bye.

