**Allen Ampueda**

**Caiman – Memphis, TN**

\* \* \*

Date: July 22, 2017

Location: Caiman Restaurant

Interviewer: Simone Delerme

Transcription:

Length: (41 minutes)

Project: (El Sur Latino: Greater Memphis)

**Simone Delerme:** Today is Saturday, July 22nd, 2017 and we are at Caiman Venezuelan Bakery & Restaurant on Summer Avenue to learn about the cuisine; and more importantly, the stories about the food. So, to start would you just introduce yourself by saying your name and where you were born?

**Allen Ampueda:** Mi nombre es Allen Ampueda. Yo nací en Achaguas, estado Apure en Venezuela.

*My name is Allen Ampueda. I was born in Achaguas, the Apure state in Venezuela.*

**Simone Delerme:** And when did you open the restaurant?

**Allen Ampueda:** Abrimos el 21 de noviembre del 2016.

*We opened on November 21, 2016.*

**Simone Delerme:** And what were you doing before you opened the restaurant?

**Allen Ampueda:** Bueno, estaba trabajando en la remodelación de casas. Estuve en trabajando en talleres de triales, como mecánico hasta que mi hermana me puso la idea de abrir esto.

*Well, I was working on the remodeling of houses. I was working in semi-truck workshops as a mechanic until my sister put the idea in my head to open this.*

[00:01:05]

**Simone Delerme:** How did you select this location?

**Allen Ampueda:** Hace tiempo estábamos buscando un lugar que fuera adecuado. Lo que nos impedía buscar un lugar bastante adecuado es el costo de los locales aquí en Memphis. Son los centros comerciales, los shopping centers, muy costosos. Y una ves justamente venia a Lowe’s a comprar material y vi un sign en el aviso afuera que estaba for rent y de regreso tome el teléfono. Y llamé a mi hermana y le explique que aquí en Summer había un lugar que estaban rentando. Y luego nos hicimos acuerdo y lo fuimos a verlo. Preguntamos de quien era el local, y me dijeron, “es nuestro local” y empezamos a abrir el local.

*It was a while that we were looking for a place that was suitable. What prevented us from finding a suitable place was the cost of the spots here in Memphis. Shopping centers are very expensive. And one time, I happened to come to Lowe's to buy material and I saw a for rent sign and then I went back to write the phone number. And I called my sister and told her about the spot here in Summer that they were renting. And then we agreed and went to see it. We asked who the spot belonged to, and they said, "It's our spot" and we then opened the spot.*

[00:02:03]

**Simone Delerme:** How did you change the location, from what it looked like before?

**Allen Ampueda:** Oh bueno, esto es un cambio de trecientos cincuenta grados. Aqui no habia nada, nada. Todo estaba muy feo. Y lo fuimos transformando poco a poco.

*Oh well, it was a three hundred and fifty degrees change. There was nothing here, nothing. Everything was very ugly. And we were transforming it little by little.*

**Simone Delerme:** Who are the customers that come to the restaurant?

**Allen Ampueda:** Al principio venezolanos. Le estuvimos hacienda algo de publicidad por Facebook y muchos venezolanos ya sabían que lo íbamos a abrir y la influencia de los venezolanos fue mucha al principio y luego otros latinos. Lugo los ciudadanos americanos. Y eso se formo como una pluralidad de nacionales que dominicanos, puertorriqueños, hondureños, mexicanos, y todas partes vienen muchas personas y a todas les gusta nuestra comida.

*At first Venezuelans. We were doing some publicity for it on Facebook and many Venezuelans already knew that we were going to open it. The influence of the Venezuelans was great at first and then other Latinos. And then it was the American citizens. And that formed a plurality of nationalities such as that of Dominicans, Puerto Ricans, Hondurans, Mexicans, and many people came from everywhere and they all like our food.*

[00:03:16]

**Simone Delerme:** Can you tell me about the menu?

[00:03:30]

**Allen Ampueda:** Bueno nuestro menú esta basado en las comidas más típicas. Quiero decir lo que, las más icónicas, las más importantes, las más resaltantes, y que son comidas que tal vez no las podamos comer todos los días por el costo. Porque han subido nuestros costos en nuestro país. Pero que es lo típico, lo diario. El pabellón, criollo, o de frijoles negros, o la carne deshebrado, mechada, el arroz y las tajadas de plátanos. Es algo muy icónico y si no vienen todos juntos alguna de ellas va comerla en el día. Y las cachapas en Venezuela solo se hacen en la estación lluviosa. Que el maíz, el riego del maíz de las plantas de maíz, se hacen cuando el tiempo de lluvia en Venezuela del mes junio hasta el mes de septiembre, octubre, noviembre y es donde uno puede coger el maíz fresco y hacer las cachapas. Luego la gente engorda a sus cochinos y hace las cosas de cochino o queso. Y las arepas son diarias. En la mañana y en la noche las consumimos en la noche. Todos los días en los Estados Unidos nuestro desayuno son arepas con muchas cosas. Lo que le quieras agregar a la arepa.

*Well, our menu is based on the most traditional meals. I mean, the most iconic, the most important, the most outstanding, and the meals that we may not be able to eat everyday because of their cost. Because they have raised the prices in our country. But what is typical, the daily. The pabellón criollo, or black beans, or shredded meat, mechada, rice and slices of bananas. They are very iconic and if they do not come together, you will eat one of them during the day. And the cachapas in Venezuela are only made in the rainy season. That maize (corn), maize irrigation of maize plants are made during the rainy season in Venezuela from June to September, October, November and is where one can pick up the fresh corn and make the cachapas. Then people fatten their pigs and do things with pork or cheese. And the arepas are daily. In the morning and at night we consume them, at night. Everyday in the United States, our breakfast are arepas with many things. Whatever you want to add to the arepa.*

[00:05:11]

**Simone Delerme**: Are there dishes on the menu that you create? That are unique?

**Allen Ampueda**: Las arepas, sobre todo, las arepas. Las cachapas y las arepas tu le puedes poner lo que tu quieres. Hemos tratado de poner lo que usualmente usamos en Venezuela. Nos hemos inventado los nombres y por el modo de hacerlas diferentes. Pero tratamos de que sea lo mas apegado a la comida de nuestro país.

*The arepas, above all, arepas. The cachapas and the arepas you can put what you want. We have tried to put what we usually use in Venezuela. We have invented the names and the ways of making them differently. But we try to make them as similar to the food of our country.*

**Simone Delerme**: What are some of the most memorable, exciting experiences that you have had since you have opened the restaurant?

[00:05:55]

**Allen Ampueda**: Cuando vi nuestro primer cliente fue un señor casi blanco. Fue el primer cliente cuando abrimos en la mañana y dije: “!Wow! El primer cliente.” Fui a la cocina y dije: “!Tenemos un cliente! !Ya tenemos uno!” Eso fue emocionante.

*When I saw our first customer who was a white man. He was the first customer when we opened in the morning and I said, "Wow! The first customer.” I went to the kitchen and said, "We have a client! We already have one!" That was exciting.*

**Simone Delerme:** How involved is your family in the restaurant?

[00:06:38]

**Allen Ampueda:** Wow! Mucho! Mi hermana, que es mi socia. Mi esposa, mi mama, mi hermana, mi otra hermana mas. Todas, realmente no trabaja ninguna persona aquí que no sea de la familia. Porque es la manera mas fácil de poder engranar y producir lo que nosotros hacemos como deben ser las cosas. Entre todos probamos las comidas y como conocemos nuestra comida podemos hacer algo lo mas parecido a nuestro país. Y por eso, mas que nada, trabajamos con la familia, entendemos.

*Wow! A lot! My sister, who is my partner. My wife, my mom, my sister, my other sister. Everyone, really, no one does not work here who is not part of the family. Because it is the easiest way to be able to mesh and produce the things as they should be. Above all we try the meals and since we all know our food we can do something similar to our country. And that's why, more than anything, we work with the family, we understand.*

**Simone Delerme:** ¿Y la cocinera?

**Allen Ampueda:** Ellas son mi esposa, mis dos hermanas y a veces yo tengo que ir a ayudar también.

*They are my wife, my two sisters, and sometimes I have to go to help, too.*

[00:07:24]

**Simone Delerme:** ¿Tu también? ¿Qué cosas?

*You too? What things?*

**Allen Ampueda:** Por ejemplo freír algo o preparar las parillas. O rellenar las arepas. Eso tengo que hacerlo a veces.

*For example, fry something or prepare the grills. Or fill the arepas. I have to do that sometimes.*

**Simone Delerme:** Where are the recipes from that they cook? Las recetas, de donde?

*The recipes, from where?*

**Allen Ampueda:** No hay una receta escrita. Hay una receta que se va dando acuerdo como vas cocinando. Y es un sabor propio de cada una de ellas. Mi hermana que es mi socia, empezó a trabajar en la cocina en el negocio cuando tenia doce, once años. Ella hace las empanadas las cachapas. Fue un proceso de prueba. Mi esposa nunca le gusto cocinar. Yo la enseñé a cocinar cuando nos casamos pero ahora ella prepara los frijoles negros, prepara el arroz, prepara la carne. Y hemos puesto un condimento especial que yo planto en mi casa que es el ajil dulce Venezolana. A pesar de esto, no se en el entrevista, te digo algo. Para nosotros es el toque de Dios, que cada cosa tiene un sabor definido.

*There is no written recipe. There is a recipe that is created as you cook. And it is the taste of each of them. My sister who is my partner, she started working in the kitchen in the business when she was twelve, eleven years old. She makes the pies, the cachapas. That was a trial process. My wife never liked cooking. I taught her to cook when we were married, but now she prepares the black beans, prepares the rice, prepares the meat. And we have put a special condiment that I plant in my house. That is the Venezuelan sweet ajil. Despite this, I do not know about the interview, I will tell you something. For us it is the touch of God, that everything has a definite flavor.*

[00:08:54]

**Simone Delerme:** Where there any challanges, dificulties when you opened the restaurant?

**Allen Ampueda:** Muchas, muchas, sobre todo en el dinero para comenzar. Realmente, no teníamos una cantidad estipulada. No teníamos un proyecto. El proyecto solo era crear el restauran pero no teníamos un proyecto de construcción. No teníamos un proyecto de diseño, no teníamos un proyecto de cuanto dinero íbamos a gastar. Porque se lo hubiésemos conocido no lo hubiéramos hecho. Esto es mucho dinero. Por eso te digo, “Digan lo que digan los otros, nosotros creemos que Dios hace posible muchas cosas.” Después el permiso del día de la ciudad es muy rigorosa. Hubo que hacer muchos cambios y las inspecciones fueron muy fuertes. Y llegamos a un momento en que nos pusimos a pensar: “¿seguimos con esto?” Pero lo que nos animó a seguir a delante es que después de haber dado unos pasos hacia delante, y perder lo andado no eras algo muy satisfactorio. Nos íbamos a sentir como personas perdedoras que no podíamos pelear por lo que queríamos.

*Many, many, especially in regards to the money to start. Actually, we did not have a stipulated amount. We did not have a project. The project was only to create the restaurant but we did not have a construction project. We did not have a design project; we did not have a project of how much money we were going to spend. Because if we had known about it we would not have done it. This is a lot of money. That is why I say to you, "Whatever the others say, we believe that God makes many things possible." Afterwards the permission of the city, it is very strict. Many changes had to be made and the inspection was very rigid. And we came to a point where we started to think, "Should we still continue with this?" But what encouraged us to continue ahead is that after taking a few steps forward, and losing what was done, was not very satisfactory. We were going to feel like losers and that we could not fight for what we wanted.*

*[00:10:32]*

**Simone Delerme:** How have community members responded to the food here? Venezuelan food?

**Allen Ampueda:** La gente que ha conocido por recomendación, la mayoría ha venido por recomendación, porque como no hemos tenido suficiente dinero para hacer una campaña de publicidad que llegue a todos. Entonces ha sido un poco lento. Pero por recomendación de las personas. Hace como unos meses estuvo una señora que escribe para el comercio rápido, a ella le gustó la comida, me pregunto si podía hacer un reportaje de aquí y lo hizo. Nos dedicó dos paginas y pues los Americanos que leen esa pagina. La mayoría, vinieron y todavía siguen viniendo y traen a toda su familia.

*People have known by recommendation, most have come by recommendation, because we have not had enough money to make an advertising campaign that reaches everyone. Well, it has been a bit slow. But with the recommendation of the people. About a few months ago a lady wrote for the fast trade, she liked the food, she asked if she could do a report here and she did. She dedicated us two pages and then the Americans read that page. Most, they came and still keep coming and bring their whole family.*

[00:11:31]

**Simone Delerme:** What are your future goals for the restaurant?

**Allen Ampueda:** Llegar a todo Memphis, primeramente. Consolidarnos en que la gente conozca de la comida venezolana. No queremos hacer cambios. Nuestra meta es que sea bien definida, no queremos la intervención de otra comida. Queremos permanecer en una línea de comida criolla típica venezolana y cuando Dios lo permita, no solo abrir en otros lugares en Memphis, sino que salir del estado. Pensamos que Dios puede hacer cosas grandes y que podemos ir a otros estados.

*Reach out to all Memphis, first. We have consoled ourselves in knowing that people know about Venezuelan food. We do not want to make changes. Our goal is to be well defined; we do not want the intervention of other meals. We want to stay in a line of typical Venezuelan Creole food and God willing, not only open in other places in Memphis, but also leave the state. We think that God can do great things and that we can go to other states.*

**Simone Delerme**: I have some quesions, specifically about you.

**Allen Ampueda:** okay

**Simone Delerme:** I asked you when you were born and where you were born. How long have you lived in the South?

**Allen Ampueda:** Tenemos catorce años viviendo en el sur.

*We have fourteen years living in the south.*

**Simone Delerme:** And why did you move here to the South? What made you move here?

[00:12:44]

**Allen Ampueda:** Yo nunca pensé establecerme en Estados Unidos, pero por las cuestiones políticas de mi país tuvimos que abandonar nuestro país. Y mi hermana, su esposo con su trabajo siempre se esta moviendo un tiempo determinado que el gobierno le diga. Y en ese tiempo, cuando nos venimos en el 2004, mi hermana estaba viviendo, con su familia, en Wynne, Arkansas. Y llegamos allá y ella nos dos hospitalidad por dos años. Hasta que tuvieron que moverse a Carolina de norte, y nos invitaron a moverse. Pero cuando yo estuve un año en Wynne y vi a la gente, que era como la gente de mi estado. Y los vi que nos saludaban sin conocernos, vi mucha amabilidad de los americanos, gente sencilla. Y el ambiente de seguridad del sur, sobre todo en Arkansas, eso nos ha mantenido todo este tiempo, y nos sentimos bien. En las escuelas para nuestros familiares menores, nuestros sobrinos, nos parce que era bueno. Y luego mi hijo se consiguió una novia de allí, Arkansas, y luego dije, “Nos vamos tener que quedar.” Ahora, nacieron nuestros nietos en Arkansas en el sur y nos sentimos orgullos de pertenecer en al comunidad del sur. Sentimos bien a gusto el sur. Nos gusta su gente, su comida, todo.

*I never thought of residing in the United States, but because of the political issues in my country we had to leave our country. And my sister and her husband with his work are always moving when the government tells you. And at that time, when we came in 2004, my sister was living with her family in Wynne, Arkansas. And we got there and she hosted us in her house for two years. It wasn’t until they had to move to North Carolina. They invited us to move in. But when I was a year in Wynne and I saw people, they were like the people of my state. And I saw them greet us without knowing us. I saw the kindness of the Americans, simple people. And the environment in the South felt safe. Especially in Arkansas, that has kept us all this time, feeling good. In the schools for our younger relatives, our nephews, we thought that it was good. And then my son got a girlfriend from there, Arkansas, and then I said, "We're going to have to stay." Now, our grandchildren were born in Arkansas in the south and we were proud to belong to the southern community. We felt very pleased with the South. We like their people, their food, everything.*

[00:14:36]

**Simone Delerme:** How does it compare to Venezuela?

**Allen Ampueda:** Si te hablo de Venezuela tenemos que hablar de los tiempos. Antes de lo que hay ahora y después. Si te digo de antes, cuando Venezuela era como vivir en los Estados Unidos porque tenia mucha libertades y había un poco de seguridad. Había una estabilidad económica y solo veníamos a los Estados Unidas de vacaciones, a comprar cosas. Pero el cambio no fue tan duro, porque ya conocíamos. No a profundidad lo que es vivir en Estados Unidos. Pero nos hemos adaptado en este país porque vemos que hay muy seguridad para nosotros si la comparamos a otros países. En todos lados hay gente buena, mala, racista, lo que sea. Pero eso no esta en nuestras mentes, eso no nos importa. Nos importa ser parte de esta comunidad adaptarnos a las leyes de este país, y nos gusta vivir aquí. Lo hemos tomado como nuestro país. Pues si, nos hace falta nuestro país pero este nos ha abierto los brazos y nos sentimos bien en este país.

*If I talk to you about Venezuela we have to talk about the times. About before what there is, now and after. If I tell you about before, when Venezuela was like living in the United States because it had a lot of freedom and there was security. There was economic stability and we only use to come to the United States on vacation, to buy things. But the change was not so hard, because we were already familiar with it. Not in depth what it is to live in the United States. But we have adapted in this country because we see that there is a lot of security for us if we compare it to other countries. Everywhere there are good, bad, racist people, whatever. But that is not in our minds. That does not matter to us. We care to be part of this community to adapt to the laws of this country, and we like to live here. We have taken it as our country. Yes, we need our country but this country has opened it’s arms and we feel good in this country.*

[00:16:05]

**Simone Delerme:** Can you tell me what your life was like in Venezuela when you were a child? How was you life like in school, growing up?

**Allen Ampueda:** Fue una época muy bonita, las escuelas en esa época eran muy duras. Tenía que aprender que veo que en otras escuelas no se hacen. Mi vida transcurrió, casi no, si puedo decir no tuvimos tiempo de jugar. No tuvimos tiempo de vivir la infancia. Siempre estuvimos haciendo un trabajo, en familia. Nuestra empresa fueron familiares y las comenzamos de niños. Y salía a la playa a vender cake. Hasta que mi mami pudo abrir su pequeño negocio de cakes. Empezó a hacer dulces. Papa trabajaba para el estado y fueron haciendo buenos negocios ahorrando dinero. Comparar un pequeño lugar donde hicieron su pequeña fabrica de dulces, panadería, pastelea, y después compraron su finca y después transcurrió nuestra vida en las vacaciones de la finca de caballos pero siempre a trabajar. Hacer algo siempre fue el trabajo. Pero fue muy bonito porque papa nos enseños muchas formas de trabajar. Como sobrevivir en los lugares donde no se encuentran muchas oportunidades.

*It was a very beautiful stage of life. The schools at that time were very hard. I had to learn that I saw that other schools are not the same, they don’t do the same things. My life passed, barely, if I may say we did not have time to play. We did not have time to live our childhood. We were always doing a job, as a family. Our company was family and we started it as children. And went out to the beach to sell cake. Until my mom could open her little cakes business. He began to make sweets. Papa worked for the state and they had a good business and were saving money. Compare a small place where they made their small candy factory, bakery, pastry, and then bought their farm. Then we spent our life on the horse farm during the holidays but always working. Doing something always meant work. But it was very nice because Dad taught us many ways to work. How to survive in places where you do not find many opportunities.*

[00:17:49]

**Simone Delerme:** Y después, ¿Qué tipo de trabajo tenia?

*And then, what kind of work did you have?*

**Allen Ampueda**: Yo me hice piloto a los dieciséis, diecisiete años. Seguía trabajando con Papa en la finca. Cuando termine la high school no quise ir a la universidad y quise trabajar con mi Papa. Luego a los veintiún años conocí a mi esposa y me fui a otra cuidad. Entré a la universidad a estudiar derecho. No me gusto. Regrese a la finca y seguí trabajando en la construcción en Venezuela hasta que nos venimos para acá.

*I became a pilot at sixteen, seventeen. I was still working with papa on the farm. When I finished high school I did not want to go to university and I wanted to work with my father. Then at twenty-one I met my wife and went to another city. I went to college to study law. I did not like it. I returned to the farm and continued working in construction in Venezuela until we came here.*

[00:18:36]

**Simone Delerme:** So we left off talking about your expierence living in Venezuela, so anything else you remember growing up in Venezuela or being in Venezuela?

**Allen Ampueda:** Nunca, nunca tuve la oportunidad. Nunca pensamos en restaurant. De hecho no me gustaba. Porque estuve mucho tiempo metido en eso y me limitaba expresar mi juventud, de ir a la fiesta con mis amigos. De eso no quería nada. Siempre me gusto montar caballo, trabajar, me sentía libre el contacto con la naturaleza. Montar mi caballo e ir donde el sol, ir a la montaña y ver como se reflejaba en el rio su ultima luz, cabalgar, trabajar con ganado. Eso fue la etapa más feliz de mi vida en Venezuela. Es compartir con la familia, en la finca, era como un pequeño reino. Donde todo, había una convivencia. Teníamos la naturaleza allí. Si queríamos comer en el desayuno el pescado, íbamos a pescar y a las siete estábamos comiendo un pescado. El queso hecho por nosotros, la crema. Casi todo lo producíamos allí. Comíamos sano. Añado, el comer sano en Venezuela y eso es lo tratamos de hacer con nuestra comida aquí. Sin muchas especias, no solamente, lo que le da el olor es el ajil que planto yo, la cebolla, y ajo. No muchas cosas. Para que la comida sea lo más sano que se pueda. Eso es lo que trajimos al restaurant.

*I never, never had the opportunity. We never thought about the restaurant. In fact I did not like it. Because I spent a lot of time in that and it prevented me from expressing my youth, going to parties with my friends. I did not want anything to do with it. I always liked to ride horses, to work, to feel connected with nature. Riding my horse and going where the sun, going to the mountain and seeing it reflected in the river during its last light. To ride, to work with livestock. That was the happiest stage of my life in Venezuela. It was a time of sharing with the family, in the farm. It was like a small kingdom. Where there was everything, there was coexistence. We had nature there. If we wanted to eat fish for breakfast, we went fishing and by seven we were eating a fish. The cheese was made by us, the cream. Almost everything we produced there. We ate healthy. I add, eating healthy in Venezuela and that's what we try to do with our food here. Without many spices. What gives the smell is the ajil that I plant, the onion, and garlic. Not many things. So that the food is as healthy as it can be. That is what we brought to the restaurant.*

[00:21:02]

**Simone Delerme:** For people that don’t know, what is happening in Venezuela now?

**Allen Ampueda:** Wow! Eso es muy grabe lo que esta pasando ahora. La gente no entiende. Creo que ya hay una guerra civil. Estos gobiernos comunistas han empobrecido al país de una manera increíble. La gente conoce a Venezuela como un país producidor de petróleo y por las mujeres bonitas. Pero hay mas allá, Venezuela es un país que produce aluminio, uranio, produce carbón, gas natural, tiene hierro, oro, diamante. Tiene mucho agua pótale, tiene muchas extensiones que no han sido tocadas, como las de las Amazonas. Venezuela es un país que tiene muchos recursos. Como es posible, que este país tan rico, me atrevo a decir que en cuestiones de minerales y recursos naturales, el país mas rico de América. Porque allá hay de todo. Y estas personas han distorsionado la economía. Y han empobrecido el país, las mujeres no pueden usar toallas higiénicas. No hay. Los que sufren de presión alta no tienen pastillas. Se están muriendo. No hay medicinas. Y todo cuesta cada día más. Un día aparece un precio, en la tarde tiene otro, y en la mañana tiene otro. Pero siempre subiendo, nunca baja. Es mínimo lo que puedes comprar para una semana de comida. Y están matando a mucha gente. [Interrupción] Venezuela esta en una situación delicada, y nadie esta haciendo algo por eso. Se esta cayendo en una profundidad increíble. Nosotros nunca, nunca habíamos estado en esa situación.

*Wow! It’s very rough what is happening now. People do not understand. I think there is already a civil war. These communist governments have impoverished the country in an incredible way. People know Venezuela as an oil-producing country and for pretty women. But there is more, Venezuela is a country that produces aluminum, uranium, produces coal, natural gas, it has iron, gold, diamond. It has a lot of pure water, has many extensions that have not been touched, like those of the Amazons. Venezuela is a country that has many resources. And it is possible, that this country is so rich, I dare say that in matters of minerals and natural resources, it is the richest country in the Americas. Because there is everything there. And these people have distorted the economy. And they have impoverished the country, women can not use hygienic towels. There are not any. Those who suffer from high blood pressure do not have pills. They are dying. There are no medicines. And everything costs more every day. One day there is one price and in the evening there is another, and in the morning has another. But always going up, never going down. In the very least you can buy food for a week. And they're killing a lot of people. [Interruption] Venezuela is in a delicate situation, and no one is doing anything about that. It is falling into an incredible decline. We had never, ever been in that situation.*

[00:23:25]

**Simone Delerme:** ¿Tienes memorias de tradiciones? Holidays? The food you grew up eating?

*Do you have memories of traditions?*

**Allen Ampueda:** Si, mira, en la época de diciembre es una época muy alegre. Creo que todo el mundo en Venezuela hacemos comidas especiales para celebrar. Que también hacemos comida en esa época, que se llaman hayacas. Es parecido a un tamal pero tiene mas especies. Es una comida que según la historia, se produce cuando las familias coloniales de la época, en el tiempo de diciembre hacían diferentes comidas y lo que sobraba los esclavos lo tomaban y lo empezaban en hojas de plátanos y hacían una mezcla de muchas comidas con la de ellos. Y entonces hacían una comida especial que ellos podían hacer. Que tal vez para los señores era una comida que no era muy buena, pero para ellos sí. Y así viene la tradición de la yaca. Tenemos muchas cosas de Europa, como el pan de jamón. Es algo de Venezuela. No conozco la historia pero alguien hizo un pan con jamón y le puso muchas cosas adentro. Tal vez es parecido a la hayaca. Le pusieron muchas cosas y esos son los panes que comemos en diciembre. La comida, hayaca, dulces y pan de jamón en esa época nosotros las hacemos. Esas son las comidas más resaltantes en la época de la Navidad.

*Yeah, look, during the month of December, it is a happy time. I think everyone in Venezuela makes special meals to celebrate. We also make food at that time, which we call hayacas. It is similar to a tamale but has more spices. It is a meal that according to history, occurs when the colonial families of the time, at the time of December made different meals and what was left over slaves took and shared on banana leaves and made a mixture of many meals from them. And then they made a special meal that they could make with it. Maybe for the masters it was not a good meal; but for them it was. And that is how the yaca tradition originated. We have many things from Europe, like ham bread. It is something original to Venezuela. I do not know the story but someone made a loaf of ham and put a lot of things inside. Maybe it is similar to hayaca. They put a lot of things on them and those are the breads we eat in December. During that time we do the food, hayaca, sweets and ham bread. These are the most traditional meals during the Christmas season.*

[00:25:14]

**Simone Delerme:** So, here, have you been able to preserve some of that culture? With your family? With your children?

**Allen Ampueda:** Bueno si, eso si porque eso si le gusta a todos ellos. Cuando llega diciembre todos están pensando en las hayacas, en el pan de jamón, en el que vamos a cocinar, cuantos que vamos a hacer? Y es una comida que se hace en familia, la preparación de la hayaca es bastante costosa y de mucho tiempo. Y es un momento de reunión familiar, donde la familia se reúne como un equipo. Unos lavan las hojas, unos preparan los guisos, las otra corta la carne. Cada quien hace una función, hace un trabaja para prepara ese plato. Es de alguna manera algo muy importante para la familia porque mantiene una coordinación de trabajo y de familiaridad. Comienzas hablar de las fiestas pasadas, de lo que quieres que te regalen. Hay mucha conversación en esos momentos por eso nosotros mas que hacer la yaga, que nos gusta, es la unidad familiar que existe en ese momento de la preparación de ese plato. Une a la familia.

*Well yes, that's because everyone likes them all. When December arrives everyone is thinking about the hayacas, the ham bread, in what we are going to cook, how many of us are there going to be? And the whole family makes the meal. The preparation of the hayaca is quite expensive and very time consuming. And it is a time for family reunion, where the family meets as a team. Some wash the leaves, some prepare the stews, the others cut the meat. Each one does a function, does a job to prepare that dish. It is somehow very important for the family because it maintains a coordination of work and familiarity. You start talking about the past holidays, and what you want to be given. There is a lot of conversation in those moments that is why we do more than make the yaga, which we like, it is the family unity that exists during the moment of preparation of that dish. It unites the family.*

[00:26:32]

**Simone Delerme:** For your family and for you, when you moved here to the South was it a difficult transition?

**Allen Ampueda:** Bueno, yo estaba viniendo a los Estados Unidos desde los años noventa, casi todos los años. Y mi Papa era el tipo de persona que siempre me compraba una revista que se llama *Mecanica Popular*, en los años sesenta yo podía ver como era Estados Unidos y yo me preguntaba en mi niñez porque no puede ser aquí así si hay tanta industria. Porque aquí no, si hay gente, hay recursos. Todos somos…. hay gente inteligente con ganas de trabajar en todos lados. Porque no? La transición fue al trabajo. A pesar de que yo estaba liderando varias pequeñas empresas en mi país, yo vine a trabajar como obrero en las yardas y sabia que el pago, o lo que me estaban dando, no era el pago real. Me pagaban $5.25 por hora en el año 2004 en Wynne, Arkansas y no me quede allí. Me dije, “Un día voy a salir adelante.” No quiero decir con esto que somos mejores que nadie, no. Nadie es mejor que nadie. Pero gran parte de la población Venezolana tenemos la idea de hacer nuestro propio negocio alguna vez. Intentarlo hasta tener su propio negocio. Y vengo de una familia de comerciantes y de obreros de Venezuela que siempre ha tendió su propio negocio. Cuando venimos a Estados Unidos vimos que la situación no es tan fácil para crear un negocio aquí. Pero en nuestro corazón y nuestra mente, estaba la idea. Es como cuando tu estas en un lugar con mucho mosquito, pero estas con la novia que te gusta, dices: “Me molestan pero no puedo irme porque esta mi novia. Mi novia lo esta soportando, yo también lo puedo soportar por estar con ella.” Es duro, pero estamos en Estados Unidos. Hay oportunidad. Y pienso que al que le guste dormir, no le gusta leer, el que esta pensando que viene el viernes porque hay fiesta. El que solo le gusta vacacionar, el que esta esperando que le hagan las cosas, nunca va a salir a delante porque esas cosas hacen perder los sueños y los objetivos de las personas. Hay que pensar en que siempre hay que trabajar y tienes tus días de descanso pero hay que ahorrar. Y dejar que Dios te guie en todas las cosas pero nosotros tenemos que hacer nuestra parte. No perder los objetivos nunca. Mucha gente que abrieron restauran nos dijeron, “Es duro, que no se que.” Nosotros nos tapamos nuestros oídos, no me interesa oír algo. No quiero que nadie mate nuestros sueños.

*Well, I was coming to the United States since the 1990s, almost every year. And my Papa was the type of person who always bought me a magazine named Popular Mechanics. In the sixties I could see what America was like and I wondered during my childhood why could it not be like this here if there is so much industry. Why not here, if there are people, there are resources. We all are… there are intelligent people eager to work everywhere. Why not? The transition was when it came to work. Even though I was leading several small businesses in my country, I came to work as a yard worker and knew that the payment, or what they were giving me, was not the actual payment. I was paid $5.25 per hour in 2004 in Wynne, Arkansas and did not stay there. I said to myself, "One day I'm going to get ahead." I do not mean by this that we are better than anyone, no. No one is better than anyone. But much of the Venezuelan population has the idea of ​​doing our own business at some point. To try it until you have your own business. And I come from a family of merchants and workers from Venezuela who have always managed their own business. When we come to the United States we saw that the situation was not so easy to create a business here. But in our hearts and minds, we had the idea. It is like when you are in a place with a lot of mosquitos, but you're with your girlfriend you like, you say: "I'm bothered but I can not leave because this is my girlfriend. My girlfriend is enduring it, I can bear it just to be with her.” It's hard, but we're in the United States. There is an opportunity. And I think that anyone who likes to sleep, does not like to read, who is thinking about Friday because there is a party. The one who likes to vacation, the one who is waiting for things to happen, will never get ahead because those things make people lose their dreams and goals. You have to think that you always have to work and you have your rest days; but that you have to save (money). And let God guide you in all things but we have to do our part. Never lose your goals. Many people who opened restaurants told us, "It's hard, and what not." We covered our ears. I'm not interested in hearing anything. I do not want anyone to kill our dreams.*

[00:29:46]

**Simone Delerme:** ¿Y tu sueño, fue también abrir una panadería (a bakery) porque?

*And your dream was also to open a bakery (a bakery) because?*

**Allen Ampueda:** Sí, realmente el objetivo inicial no era un restaurante era un bakery. Que era lo que nosotros sabemos más. Eso es de trabajo de cuarenta cincos que nosotros podemos hacer. Pero, no hemos encontrado las personas que nos ayudan. Hay mucho trabajo. Y esto se volvió, cuando empezaron a llegar los Venezolanos: “Oyes, ¿no tienes cachapa? Oyes, ¿no tienes arepas?, Oyes, ¿no tienes…. Puedes hacerle?” Si, podemos. Pero no teníamos una receta especial. No teníamos un patrón para seguir para un restaurante Venezolana. Y una vez, dijimos el bakery se esta yendo hacia el restaurante. Vamos a cocinar, es duro, pero ya tenemos este negocio y es una inversión. ¿Qué vamos a cocinar que orden vamos a poner? Nadie sabia que hacer, pues nadie tenia experiencia en el restaurante. Y yo les dije, “Pues, como comemos nosotros. Así, tu crees que la gente le va gustar? Es lo que tenemos, ¿a quien vamos a traer? A quien vamos a buscar? Vamos a intentarlo.” Hicimos la comida simple, normal como la comemos nosotros. En nuestra familia comemos muy bajo de grasa, muy bajo de calorías, y entonces bueno la comida Venezolana no se puede hacer mucho de eso pero vamos a intentarlo. Mi esposa se comenzó a buscar cómo cocinar arroz sin ponerle aceite, cómo cocinar el frijol sin aceite. Y gracias a Dios, pues, lo logramos. No necesitamos aceite para cocinar. Lo único que necesita aceite son las cosas fritas.

*Yes, really the initial purpose was not a restaurant. Instead it was a bakery. Which was what we knew best. We had a forty-five year experience with that job that we could do. But, we have not found the people who can help us. There is a lot of work. And this became, when the Venezuelans began to arrive (saying): "Hey, you don’t have cachapa? Hey, you don’t have arepas? Hey, you don’t have ... Can you do it?” (He responded): Yes, we can. But we did not have a special recipe. We did not have a pattern to follow for a Venezuelan restaurant. And all of the sudden we noticed that the bakery was turning into the restaurant. Let's cook, it's tough, but we already have this business and it's an investment. What are we going to cook and what order are we going to put? No one knew what to do, as no one had experience in the restaurant. And I said, "Well, what if we cook what we eat. So, do you think people will like it? It's what we have, who are we going to bring? Who are we going to look for? Let's try.” We made the food simple, normal as we eat it. In our family we eat very low fat, very low calorie, and with good Venezuelan food you cannot do much of that; but let us try. My wife began to look for how to cook rice without putting oil, how to cook the beans without oil. And thank God, then, we succeeded. We do not need cooking oil. The only thing that needs oil is the fried stuff.*

[00:31:55]

**Simone Delerme:** Do you find a lot of similarities between Southerners and Latino. The people here, the way they are and what you remember back home in Venezuela?

**Allen Ampueda:** Lo que me parece… Claro, son dos países totalmente diferente, en cuanto cultura. Pero en la parte de lo comido, pues, nada. Solo el maíz. En cuanto la comida, aquí les gusta mucha el maíz y a nosotros también. En cuanto la cultura, mas bien, la actitud de las personas, en los pueblos que parecen mucho a mi pueblo. El comportamiento de los farmers como los campesinos de mi país, muy amables. Receptivo a diferencia a la cuidad. Esa es la única similitud que consigo, en la actitud de las personas de los pueblos a la de mi país.

*What I think ... Of course, they are two countries totally different, as culture. But in regards to the food, then, nothing. Only the corn. As for the food, here they like corn a lot like us, too. As for the culture, rather, the attitudes of the people, in the towns are similar to my people. The behavior of the farmers is similar to the farmers of my country, very kind. Receptive unlike the city. That is the only similarity that I can find, in the attitude of the people in small towns and those of my country.*

[00:33:05]

**Simone Delerme:** How about your family? Your children? Your grandchildren? What is their experience growing up in the South?

**Allen Ampueda:** Para ellos, se han adaptado. Sabemos que a mucha gente no le gusta muchas cosas del sur. Pero ellos se han adaptado y defienden las cosas del sur. Yo, sin cuestiones políticas el norte/sur, en cuanto al derecho y obligaciones es lo mismo. Cultura diferente, pero yo aprecio mucho a la gente del norte y del sur. Pero me gusta vivir en el sur. Me gusta, parece que estuviera en mi estado. Porque Venezuela también es bastante diferente en todas la regiones. Para mi el sur. Mis sobrinos vinieron de Venezuela de pequeños. Ellos han crecido con la cultura del sur, mis nietos están pequeños nacieron aquí y su mama es Americana y se desenvuelven en un ambiente familiar sureño. Me gusta porque ellos son muy familiares, muy unidos. Que eso es lo que a nosotros, otra similitud en la familiaridad. Recuerda que nosotros hispanos, nosotros conservamos mucho la unión familiar. Siempre hay un centro compuesto por los mas viejos, luego los hermanos, y luego los sobrinos. Hacemos un núcleo como una forma de, no se si decir de defensa, pero es una forma de sentirnos fuertes. De estrechar lazos familiares y si hay un problema, todos estamos allí. Algunos no ayudan y algunos sí pero siembre vamos andar unos para criticar y otros para ayudar. Pero es la familia. Y eso es normal en casi todas las familias. Esas son las dos similitudes. Y mis nietos nacieron aquí. Entonces, esto es una parte importante en nuestras vidas, vivir aquí.

*For them, they have adapted. We know that many people do not like many things in the south. But they have adapted and they defend things from the south. I, without political issues of the north/south, in terms of law and obligations they are the same. Different cultures, but I appreciate people from the north and south. But I like living in the south. I like it, reminds me of my state because Venezuela is also quite different in all regions. For me, the south. My nephews came from Venezuela as children. They have grown up with the southern culture. My grandchildren are small, they were born here and their mother is American and they grew up in a southern family environment. I like it because they are very connected to family, very united. That is like what we do. That is another similarity in regards to family connections. Remember that we Hispanics, we keep much of the family together. There is always a base composed of the oldest, then the brothers, and then the nephews. We make a base as a form of, I do not know if I should say defense, but it is a way to feel strong. With close family ties and if there is a problem, we are all there. Some do not help and some do, but some of us are going to be there to criticize and others to help. But that is family. And that is normal in almost every family. Those are the two similarities. And my grandchildren were born here. So therefore this is an important part of our lives, living here.*

[00:35:19]

**Simone Delerme:** Have you seen the Latino community here grow and get bigger since you have been here? Do you know much about that community here?

**Allen Ampueda:** Sí, porque estado viniendo a trabajar durante por casi catorce años a Memphis. En lo que yo trabaja en la construcción. Y cuando llegamos al principio en el 2004 que veníamos a trabajar desde el primer año que estuvimos en Wynne. Comenzamos a venir hacia acá a buscar trabajo y manejábamos una hora, cuarenta minutos para venir a buscar para donde conseguíamos trabajo. Y vimos que en ese tiempo no habían tantos latinos. Y ahora hemos visto un crecimiento grandísimo de latinos. Yo creo que aquí mexicanos y hondureños y ahora los venezolanos, cuando llegamos aquí no había mucho venezolano. Todo mundo se conocían los venezolanos. Pero ahora hay venezolanos que no conocemos. Hoy vinieron estas personas que no las conocía. Ellos me conocían a mi pero no. Ellos me decían que hay mas, y yo les decía okay. Pero hay mucha gente. Esta creciendo. Sobretodo, este lugar todavía tiene buena reputación. Había tenido mala reputación y se esta recuperando. Donde los Americanos están viniendo. Y se mueven muchos hispanos a esta zona.

*Yes, because I've been coming to work for almost fourteen years to Memphis. I worked in construction. And when we first arrived in 2004 we came to work from the first year we were in Wynne. We started coming here to find work and we drove for an hour, forty minutes to come and look for job opportunities. And we saw that at that time there were not so many Latinos. And now we've seen a huge growth of Latinos. I believe that here Mexicans and Hondurans and now Venezuelans, when we arrived here there was not much Venezuelan. Everyone knew all the Venezuelans. But now there are Venezuelans we do not know. Today these people came in who I did not know them. They knew me but I did not them. They tell me there are more, and I said okay. But there are many people. It is growing. Above all, this place still has a good reputation. It had a bad reputation and now is recovering. Where the Americans are coming. And many Hispanics move to this area.*

[00:36:50]

**Simone Delerme:** ¿Hay problemas en la comunidad Latino? ¿Cosas difícil por la gente?

*Are there problems in the Latino community? Difficult things for the people?*

**Allen Ampueda:** En cuanto lo que te puedo decir, hay tanta gente realmente buena que trabaja duro, que paga impuestos y que no tienen sus papeles porque vienen en condiciones ilegales. Pero hay mas gente que trabaja duro y la comunidad latina ha ayudado como de manera de sumergida al crecimiento de Memphis porque no pueden salir de Memphis porque ellos no tienen papeles. Pero ellos trabajan duro cada día. En mi comunidad venezolana esta creciendo porque más gente esta podiendo escapar de venezuela. Pero esta gente ya viene más preparada. Son profesionales, aunque no pueden trabajar con su profesión pero si pueden ocupara posiciones mejores porque ya viene con legal, con permiso, mientras su asilo político, sale, le dan un permiso de trabajo. Casi todos aprenden ingles rápido, si ya no lo saben.

*As far as I can tell you, there are so many really good people who work hard, who pay taxes and who do not have their papers because they come in illegal conditions. But there are more people who work hard and the Latino community has helped impact the growth of Memphis because they cannot leave Memphis because they do not have papers. But they work hard every day. In my Venezuelan community this is growing because more people are being able to escape from Venezuela. But these people are already more prepared. They are professionals, although they cannot work with their profession but if they can occupy better positions because they already come with legal (documents), with permission, while their political asylum, they get a work permit. Almost everyone learns English fast, if they do not already know it.*

[00:38:16]

**Simone Delerme:** And that were all my questions for you, I just wanted to know if there was anything else we didn’t talk about that you wanted to discuss? Anything else you want to say on the record about the resturant? About your experience?

**Allen Ampueda:** En el restauran me han permito. Yo pensó que iba estar como un prisionero en todo el restauran porque he dedicado menos espacio para mi familia. Y para nosotros es muy importante. Recuerda que al ser venezolano viene el hilo de sangre Italiana, un bien lejo judío, y un bien lejo español, de gente negra. Pero para nosotros es muy importante Dios y la familia. El trabajo viene tercero. Y mi espacio es que de lunes a sábado iba al trabajo y el domingo vamos a la iglesia en la mañana y nos queda la tarde para compartir con la familia. Pero me sentía como un prisionero, pero lo luego Dios me permitió conocer a más personas las cuales yo puedo hablar con ellos. La que yo puedo hablar de Dios, los problemas políticos sin molestarnos de una manera bien abierta. Y me ha permitido aprender muchas cosas de la comida que crea que sabia y que la hemos aprendido en la cocina. Hemos aprendió que hay muchos sabores que tu no los haces, que salen solos, y te gustan. Hemos aprendido a luchar contra personas malas humoradas. En lo personal nos ayuda a crecer porque tienes que mantener tu posición como servidor y aunque él este molesto puedes la oportunidad de cambiar la rabia de esa persona por sonreír y ser amable. La cuestión que en el restaurante, no puedes ser amable de aquí para afuera. Tiene que ser de aquí para afuera. Es bonito porque te enseña a poder controlarte y a ayudar a controlar a otras personas y no dejarte llevar hasta donde ellos están. Si ellos permiten tu los llevas donde tu estas. El restaurante me ha enseñado que yo no tengo que tener la molestia de la gente en mi vida. Porque eso no esta en mi, eso yo no lo quiero. Yo quiero darle de lo que yo tengo a él. No soy mejor no soy bueno pero que él sí se sienta bien. Este restaurante el objetivo es que la gente siente como si esta en su casa. Yo les permito cambios en la comida para que ellos se sientan cómodos. Yo les digo, “esto no es Burger King, you can change anything you want.” And they say, “wow! We can?” yes, tu puedes cambiar lo que tu quieras. Y esos los hace sentir cómodos. Se relajan y eso les ayuda que su animo se estabilice porque el momento de la comida es especial. Tu no puedes comer bravo o molesto. Tienes que ayudar que el cliente se relaje, porque tu comida va saber mejor cuando él este relajado.

*At the restaurant I have been allowed. I thought I was going to be a prisoner in the restaurant because I have dedicated less space for my family. And for us it is very important. Remember that to be Venezuelan comes the thread of Italian blood, a far distance Jew, and a far distance Spanish, black people. But God and the family are very important to us. The job comes third. And my space (with them) is that from Monday to Saturday I go to work and on Sunday we go to church in the morning and we have the afternoon to share with the family. But I felt like a prisoner, but then God allowed me to meet more people that I can talk to. People that I can speak of God, the political problems without problems, in a very open way. And it has allowed me to learn many things about food that I thought I knew and learned in the kitchen. We have learned that there are many flavors that you do not make, that come out alone, and you like them in the end. We have learned to fight bad-tempered people. Personally it helps us to grow because you have to maintain your position as a servant (of God) and although someone is annoyed you can have the opportunity to change that person's anger by smiling and being kind. The thing is that being in the restaurant, you cannot be friendly from just smiling here. It has to be from the inside. It's nice because it teaches you how to control yourself and to help control other people and not let yourself go where they are. If they allow you take them where you are. The restaurant has taught me that I do not have to have the hassle of people in my life. Because that is not in me, that I do not want it. I want to give him what I have to him. I'm not better I'm not good but I hope that he feels good. This restaurant aims to make people feel as if they are at home. I allow them changes in the food so that they feel comfortable. I say, "This is not Burger King, you can change anything you want." And they say, "Wow! We can? "Yes, you can change what you want. And that makes them feel comfortable. They relax and that helps their mood stabilize because the mealtime is special. You cannot eat angry or be annoyed. You have to help the client relax, because your food will taste better when he is relaxed.*

[00:41:57]

**Simone Delerme:** Thank you so much for your time, that is the end of all the questions.