

EDICIÓN
2022.Ce

JAN/FEB/MAR

[REVISTA BILINGÜE]

EAST SIDE DE SAN JOSÉ

 2022.Ce - TRADICIONES / TRADITIONS
[published by KOOLTURA MARKETING]

SLOW AND LOW | JOBS TO GROW | EL PRECIO DE UN TAMAL | NO MORE, KNOW MORE

CONTENIDO

EDICIÓN
2022.Ce

CONTENT

- 02 SLOW AND LOW Estella Inda
- 03 //POETRY: IF YOU WANT TO KNOW WHO I AM Keana Aguila Labra
- 04 //POETRY: EL PRECIO DE UN TAMAL Elodia Esperanza Benitez
- 05 JOBS TO GROW Interviews by Carlos Morales, Breda Arenas, and Veronica Eldredge
- 18 TREADS THAT HOLD US TOGETHER Jena Gonzalez
- 20 FOLKLÓRICO: BEYOND THE COLORFUL COSTUMES Sam Cortez
- 22 NO MORE, KNOW MORE Alexander Nguyen
- 24 WHY I BET ON THE EASTSIDE Alan "Gumby" Marques
- 26 A GLIMPSE OF THE COSMOS Jinji Sayson
- 28 //POETRY: CURSE IN TRADITIONS Noemi Corona
- 30 TRADICIONES CON LA FAMILIA Jairy Herrera
- 32 A MUSIC TRADITION IN EAST SIDE SAN JOSÉ Ivan Flores
- 34 //POETRY: LA MORDIDA Angel Barragán

EDITOR	Rosanna Alvarez
COPY EDITOR	Ruth Mendoza
TRANSLATORS	Ruth Mendoza Ugho Badú
COVER DESIGN	Veronica Eldredge
LAYOUT DESIGN	Esmeralda Ramirez
CREATIVE DIRECTOR	Omar Rodriguez
PHOTOGRAPHY	Angel Barragán Noemi Corona Ivan Flores Jena Gonzalez Jairy Herrera Quinton Louis Photography Buggsy Malone Alan "Gumby" Marques Steven Martinez Jr. Alexander Nguyen Jinji Sayson
MARKETING/OUTREACH	Carlos Morales Joanna Acevedo
PROJECT MANAGER	Carlos Morales
FUND DEVELOPMENT	Jonathan Borca

Next Issue **2022.Ome**
Quarterly Publication
Coming **April**

Próxima Edición **2022.Ome**
Publicación Trimestral
Llega en **abril**

[Facebook]
@eastsidemagsanjose
@koolturamarketing

[Instagram]
@eastsidemag
@koolturamarketing

[Website]
kooltura.com

//TRADICIONES TRADITIONS

The theme of this issue is *Tradiciones/Traditions* as expressed and interpreted by and across the Eastside community. The stories here speak to how traditions may be grounded in our histories with roots and branches growing and shifting over time. The collective stories offered up by our contributors also remind us of how we experience traditions individually and collectively, with a twist and always alongside our *familias*, communities, and cultures.

Sometimes the best way to capture this experience is through art. It is an honor to share some words directly from our cover artist, Veronica Eldredge, regarding her inspiration for the artwork in this issue:

"This piece is an ode to the grinding, pounding, mixing of molcaxitl and texolotl, kutni ಕುಟಾನ್ and kutto kallu ಕುಟಾಟೀ ಕಲ್ಕು, suribachi 搗鉢 and surikogi 搗粉木, the mortar and pestle, a tool shared by many cultures across the globe, and in our own communities. Almost every culture has a version of this ancient tool, which is still used in daily life, in the preparation of traditional and holistic medicines, foods, and making paint. During the pandemic, many of us have turned to our traditions for healing, comfort, and guidance, and we may also have created some new practices. The importance is in feeling connected to our ancestors and those around us, future ancestors who someday will become ancestral. There is power and beauty in feeling connected to those who have gone before us. Practicing our traditions is what gives them life, and in turn, nourishes us. Whether they be centered around food, dance, music, visual arts - traditions are often centered around an act of creation and building connection.

I wanted to create something that brings the behind-the-scenes to the forefront, centered around food and healing."



Cofundador / Co-Founder:

Omar Rodríguez es el propietario y director de mercadotecnia de *Kooltura Marketing*. Su trabajo se centra en ofrecer oportunidades para que la comunidad se reúna, participe y se conecte para celebrar nuestro pasado y la cultura en toda la ciudad de San José. Su visión creativa para establecer una plataforma colectiva para elevar las historias del hermoso trabajo que ocurre en todo el este de San José es lo que inicialmente dio vida a esta revista.

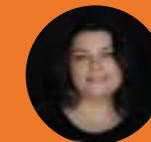
Omar Rodriguez is the Owner and Marketing Director of *Kooltura Marketing*. His work centers around offering opportunities for the community to gather, engage, and connect in celebration of heritage and culture throughout the City of San José. His creative vision for establishing a tangible platform for elevating the stories of the beautiful work happening throughout East San José is what initially brought this magazine to life.

El tema de esta edición es *Tradiciones* expresadas e interpretadas por y en toda la comunidad de este de San José. Las historias aquí hablan de cómo las tradiciones pueden basarse en nuestras historias con raíces y ramas que crecen y cambian con el tiempo. Las historias colectivas ofrecidas por nuestros colaboradores también nos recuerdan cómo experimentamos las tradiciones de forma individual y colectiva, con un giro y siempre junto a nuestras familias, comunidades y culturas.

A veces, la mejor manera de capturar esta experiencia es a través del arte. Es un honor compartir algunas palabras directamente de nuestra artista de portada, Veronica Eldredge, con respecto a su inspiración para el diseño de arte de este número:

"Esta pieza es una oda al moler, machacar, mezclar molcaxitl y texolotl, kutni ಕುಟಾನ್ y kutto kallu ಕುಟಾಟೀ ಕಲ್ಕು, suribachi 搗鉢 y surikogi 搗粉木, el mortero y la maja, una herramienta compartida por muchas culturas en todo el mundo y en nuestras propias comunidades. Casi todas las culturas tienen una versión de esta herramienta antigua, que todavía se usa en la vida diaria, en la preparación de medicinas tradicionales y holísticas, alimentos y pintura. Durante la pandemia, muchos de nosotros recurrimos a nuestras tradiciones en busca de sanación, consuelo y orientación, y es posible que también hayamos creado algunas prácticas nuevas. La importancia está en sentirnos conectados con nuestros ancestros y quienes nos rodean, futuros ancestros que algún día se convertirán en ancestros. Hay poder y belleza en sentirse conectado con aquellos que nos han precedido. Practicar nuestras tradiciones es lo que les da vida, y a su vez nos nutre. Ya sea que se centren en la comida, la danza, la música o los artes visuales, las tradiciones a menudo se centran en un acto de creación y construcción de conexiones.

Quería crear algo que pusiera en primer plano el detrás de escena, centrado en la comida y la curación."



Cofundadora / Co-Founder:

Rosanna Álvarez se unió a *Kooltura Marketing* como cofundadora de la revista *EASTSIDE* para integrar y activar las historias centradas en corazón que han sido el legado de esta comunidad por generaciones. El trabajo de su trayectoria está impulsado por un espíritu creativo y emprendedor, justicia social, empoderamiento de la comunidad y una pasión por lograr la equidad y el acceso a través de líneas raciales y étnicas.

Rosanna Alvarez joined *Kooltura Marketing* as the Co-Founder of *EASTSIDE Magazine* to integrate and activate the heart-centered stories that have been the legacy of the East Side for generations. Her life's work is fueled by a creative and entrepreneurial spirit, social justice, community empowerment, and a passion for achieving equity and access across racial and ethnic lines.

//SLOW AND LOW

ENTRE GENERACIONES



By Estella Inda

Since our lowrider exhibit in 2019, The San José Public Library's California Room has been gathering materials in preparation for an exhibit chronicling the social, economic, and political development of the east side. These materials will become part of the permanent archival collections at the library. As we prepare for the exhibit and build our collections, we're putting the spotlight on individuals, businesses, and community organizations of historical relevance to the east side.

Desde nuestra exhibición *lowrider* en 2019, la Sala California de la Biblioteca Pública de San José ha estado reuniendo materiales para una exhibición que narre el desarrollo social, económico y político del este de San José. Estos materiales pasarán a formar parte de las colecciones de archivos permanentes de la biblioteca. Mientras nos preparamos para la exhibición y construimos nuestras colecciones, estamos poniendo el foco en individuos, negocios y organizaciones comunitarias de relevancia histórica en el este de San José.

According to *Dictionary.com*, a tradition is “the handing down of statements, beliefs, legends, customs, information, etc. from generation to generation, especially by word of mouth or by practice”. When thinking about this definition in relation to the east side, the first thing I think of is lowriding.

Historically lowriding can be traced back to the 1930-1940s. However, its origins can be traced back further, to the time of the *vaquero*- the Mexican cowboy. According to author, educator, and historian Arturo Villarreal in his *West Magazine* article, *Cultural Clash*, the “socio-cultural aspects and symbolism behind lowriding can be traced to the horse, horsemanship, the transition from horse to car and the Mexican ritual known as ‘El Paseo’”.

A *vaquero* would care for his horse, ensuring it was always clean, groomed, and had the best bits, spurs, and saddles money could buy. Villarreal explains how the next generation “replaced the horses and horsemanship with their beautifully crafted machines,” the lowriders. Cars-as-art challenged the common conception that art could only belong to those with money, and lowriders became canvases for artistic expression, cultural heritage, and social protest.

The ritual of *El Paseo* was where socialization would occur for Mexican youths where they would meet one another which traditionally led to courtships. This tradition, Villarreal suggests, evolved into the practice of lowriders cruising the boulevard to court and socialize.

Originally, cruising in San José occurred downtown, but eventually the lowriders were pushed towards the east side. The east side intersections of Story and King Roads became the epicenter of the lowrider scene in San José. However, as the scene grew in popularity and prominence, it caught the attention of not only the rest of the lowriding community and other supporters but also city officials, resulting in the creation of NO CRUISING zones.

But that did not put an end to the lowrider movement. The community and culture thrived. To this day lowriders enrich San José through the display of their magnificent cultural artwork and through community service efforts such as toy drives and family-friendly community events.

Over the decades, the lowrider movement has drifted from courtship towards a lasting tradition that has emphasized craftsmanship and cultural awareness. Teaching the next generation to appreciate such craftsmanship and artwork, providing an understanding of how important such freedoms of expression are to prior generations is what keeps the lowrider community thriving. Today's lowrider scene is family-oriented; cars are passed down from generation to generation, creating a legacy of riding low and slow on the streets of San José.

Estella Inda is a graduate student, library clerk, and researcher committed to building the San José Public Library's California Room collections to be more representative of the history of minority communities, particularly those in San José's East Side. She is the organizer and curator of the exhibit “Story and King: San José's Lowrider Culture” which ran from December 2018 through March 2019.”

Según *Dictionary.com*, una tradición es “la entrega de declaraciones, creencias, leyendas, costumbres, información, etc. de generación en generación, especialmente de boca o por práctica”. Cuando pienso en esta definición en relación con el este de San José, lo primero que pienso es *lowriding*.

Históricamente, el *lowriding* se remonta a la década de 1930-1940. Sin embargo, sus orígenes se remontan más atrás, a la época de los vaqueros, los vaqueros mexicanos. Según el autor, educador e historiador Arturo Villarreal en su artículo de *West Magazine*, *Cultural Clash*, “los aspectos socioculturales y el simbolismo detrás del *lowriding* se pueden rastrear hasta el caballo, la equitación, la transición del caballo al carro y el ritual mexicano conocido como ‘El Paseo’”.

Un vaquero cuidaría de su caballo, asegurándose de que siempre estuviera limpio, arreglado y tuviera la mejor alimentación, herraduras y sillas de montar que el dinero pudiera comprar. Villarreal explica cómo “la generación que le precedió, reemplazó los caballos y la equitación con sus máquinas bellamente diseñadas”, los *lowriders*. *Cars-as-art* desafió la concepción común de que el arte sólo puede pertenecer a quienes tienen dinero y los *lowriders* se convirtieron en lienzos para la expresión artística, el patrimonio cultural y la protesta social.

El ritual de *El Paseo* era donde los jóvenes mexicanos socializaban, lo que tradicionalmente conducía al noviazgo. Esta tradición -sugiere Villarreal, se convirtió en la práctica de los lowriders que recorrían el bulevar para cortejar y socializar.

Originalmente, el cruising pasaba en el centro de San José y eventualmente los lowriders fueron desplazados hacia el este. Las intersecciones del este entre Story y King se convirtieron en el epicentro de la escena *lowrider* en San José. Sin embargo, a medida que la escena creció en popularidad y prominencia, llamó la atención no solo del resto de la comunidad de bajos ingresos y otros simpatizantes, sino también de los funcionarios de la ciudad, lo que resultó en la creación de zonas de NO CRUISING.

Pero eso no puso fin al movimiento *lowrider*. La comunidad y la cultura prosperaron. Hasta el día de hoy, los *lowriders* enriquecen a San José a través de la exhibición de su magnífica obra de arte cultural y a través de esfuerzos de servicio comunitario, como colectas de juguetes y eventos comunitarios para la familia.

A lo largo de las décadas, el movimiento *lowrider* ha pasado del cortejo a una tradición duradera que ha enfatizado la artesanía y la conciencia cultural. Enseñar a la próxima generación a apreciar tal artesanía y otras obras de arte, brindando una comprensión de la importancia de estas libertades de expresión de las generaciones anteriores es lo que mantiene prosperando a la comunidad de *lowrider*. La escena *lowrider* actual está orientada a la familia; los autos se transmiten de generación en generación, creando un legado de andar bajo y despacio en las calles de San José.

Estella Inda es una posgrada, bibliotecaria e investigadora comprometida en la construcción de las colecciones *California Room* de la Biblioteca Pública de San José para que representen mejor la historia de las comunidades minoritarias, en particular las del este de San José. Es la organizadora y curadora de la exposición “Historia y rey: la cultura *Lowrider* de San José”, que se llevó a cabo desde diciembre de 2018 hasta marzo de 2019.”

//POETRY

If you want
to know who I am

By Keana Aguila Labra

If you want to know who I am, laugh with butterflies in Lola's garden.

Watch the light stream between the clouds off Biscayne.

Follow Biscayne down until you reach brick and dance toward the short stumphen palm men.

Remember where the Shakey's was and walk in a single file line along the sidewalk.

Never step on cracks. Learn to levitate.

Braid your hair until it unfurls into friendship. Into Nancy. Into Jasmine. Into Jacob. Into Joe.

If you find me at Dorsa, please cut the red off the apple's skin.

Share these slices with me beneath the shade of gray and blue only San José has during the rainy season.

Lola cooked *paksiw na isda*, so it's time to go.

Tuck the seatbelt below your chin and have the window seat cradle you all the way home.

Keana Aguila Labra (they/she) is a bisexual nonbinary Filipinx who transitions between Lola and Lolo energy. Her biggest secret is that Tagalogs can't tell she's Cebuano when she speaks Tagalog. Unfortunately, all Bisayans can tell she's Tagalog when she speaks Cebuano.

Si quieres saber quién soy, ríe con las mariposas en el jardín de Lola.

Observa la corriente de luz entre las nubes de Biscayne.

Sigue por Biscayne hacia abajo hasta que llegues al ladrillo y baila con los pequeños hombres de palma.

Recuerda dónde estaba *Shakey's* y camina en una sola línea a lo largo de la acera.

Nunca pises las grietas. Aprende a levitar.

Trenza tu cabello hasta que se extienda en amistad. En Nancy. En Jasmine. En Jacob. En Joe.

Si me encuentras en Dorsa, corta el rojo de la piel de la manzana.

Comparte conmigo estas rebanadas bajo la sombra gris y azul que solo San José tiene durante la temporada de lluvias.

Lola cocinó *paksiw na isda*, así que es hora de irse.

Colócate el cinturón de seguridad debajo de la barbilla y haz que el asiento junto a la ventana te sujete durante el camino a casa.

Keana Aguila Labra (ellos / ella) es una Filipinx bisexual no binaria que hace la transición entre la energía de Lola y Lolo. Su mayor secreto es que los tagalos no pueden decir que es cebuano cuando habla tagalo. Desafortunadamente, todos los habitantes de Bisayas pueden decir que ella es tagalo cuando habla cebuano.

//POESÍA

El precio de un tamal

By Elodia Esperanza Benitez

"And Mary Lou Perez said they took her mom into the emergency on Wednesday. She's been in a home since she had that stroke..."

"Ay, I'll light a candle for her. Mary Lou's mom was always so nice at bingo."

Boil the meat. Boil the chiles. Don't forget to season. Soften the corn husks in water. Pick out *los feos*.

"Did you hear about Dolores' son? His wife just left him."

"No! Didn't he marry a Valdez?"

"*Si si*, he married Tony's daughter. Well, Carmen was over there visiting with Dolores and she said the wife pulled up dumping all his clothes *y todo* at her house!"

Drain the meat. Save the stock. Melt the lard. Blend the chiles up in the other blender. Some for the meat. Some for the *masa*. Mix the *masa* good. Get in there, not too dry, not too salty.

"Lala's daughter just started school down south. Lala said they dropped her off last week." "She was always a good little girl. Nothing like Lala at that age...You remember?"

Spread the *masa* on the husk. Put some meat. Put an olive. No, no olives in this order. Line the tamales in the black pot. Make sure the bottom has enough water to steam.

Spread the *masa, chismoleras*. Keep our stories tucked away for the next order. Price of a good tamal is a good *chisme*.

Elodia Esperanza Benitez is a Chicana poet from Gilroy, CA. She enjoys working and creating within her community. Her poems can be found in local publications and on Instagram @elodiabenitez.

"Y Mary Lou Perez dijo que llevaron a su mamá a emergencias el miércoles. Ha estado en casa desde que tuvo ese derrame cerebral..."

"Ay, voy a encenderle una vela. La mamá de Mary Lou siempre fue muy amable cuando jugábamos bingo."

Hierve la carne. Hierve los chiles. No se te olvide sazonar. Suaviza las hojas de maíz en agua. Quita las feas.

"¿Oíste hablar del hijo de Dolores? Su mujer lo acaba de dejar!"

"¡No! ¿No se casó con un Valdez?"

"Si si, se casó con la hija de Tony. Bueno, Carmen estaba allí de visita con Dolores y dijo que la esposa llegó tirando toda su ropa y todo en su casa!"

Escurre la carne. Guarda lo que sobre. Derrite la manteca. Muele los chiles en la otra licuadora. Algo para la carne. Algo para la masa. Mezcla bien la masa. Ya casi lo tienes, no tan seca, ni tan salada.

"La hija de Lala acaba de empezar la escuela al sur. Lala dijo que fueron a dejarla la semana pasada." "Siempre fue una niña buena. Nada como Lala a esa edad... ¿Te acuerdas?"

Esparce la masa sobre la hoja. Pon algo de carne. Pon una aceituna. No, no hay aceitunas en esta orden. Acomoda los tamales en la olla negra. Asegúrate de que el fondo tenga suficiente agua para cocinarlos al vapor.

Extiendan la masa, *chismoleras*. Mantengamos nuestras historias secretas para el próximo pedido. El precio de un buen tamal es un buen *chisme*.

Elodia Esperanza Benitez es una poeta Chicana de Gilroy, CA. Disfruta trabajar y crear dentro de su comunidad. Sus poemas se pueden encontrar en publicaciones locales y en Instagram@elodiabenite.

//PROGRAM HIGHLIGHT

Jobs to grow

The Sí Se Puede Collective is proud to introduce Jobs to Grow, a free educational program for up-incoming entrepreneurs looking to emerge in the childcare and food business industry. Jobs to Grow creates an innovative intergenerational training program that provides the Mayfair community members with the tools they need to become successful in their prospective careers.

Jobs to Grow offers two cohort training: ABCE Cohort & Eastside Grown

The ABCE Cohort teaches participants how to run a childcare center like a pro. With topics including health and safety, nutrition, first aid & CPR, licensing, and more, participants gain the skills needed to raise, help and empower young minds.

The Eastside Grown Cohort cultivates small businesses and community gardens, creating opportunities for individuals and families to connect with, learn about and interact with each other. From Mobile Food Facilities that carry local food to our tax prep classes, we give folks the skills and knowledge they need to become their own bosses and make a difference in their own lives and the lives of those around them.

Jobs to Grow participants will also get to pair up with Community Navigators, as the role of mentorship. Each community navigator will have a small group of participants to discuss goal-setting, progress, and a general check-in once a month. In doing so, community navigators get to know their participants and offer additional resources if needed. Currently, the four Community Navigators are Veronica Eldredge (The School of Arts and Culture at MHP), Maria Martinez (Somos Mayfair), Brenda Arenas (Grail Family Services), Soitza Gabriela Del Real (Veggielution), and Jenny Parra (Amigos de Guadalupe)

El Colectivo Sí Se Puede se enorgullece de presentar "Jobs to Grow" (Empleos para crecer), un programa educativo gratuito para emprendedores emergentes que buscan emerger en la industria del cuidado infantil y el negocio de alimentos. "Jobs to Grow" crea un programa innovador de capacitación intergeneracional que brinda a los miembros de la comunidad de Mayfair las herramientas que necesitan para tener éxito en sus futuras carreras.

"Jobs to Grow" ofrece dos grupos de capacitación: ABCE Cohort y Eastside Grown

ABCE Cohort les enseña a los participantes cómo administrar un centro de cuidado infantil como un profesional. Con temas que incluyen salud y seguridad, nutrición, primeros auxilios y RCP, licencias y más, los participantes adquieren las habilidades necesarias para criar, ayudar y empoderar a las mentes jóvenes.

Eastside Grown Cohort cultiva pequeñas empresas y jardines comunitarios, creando oportunidades para que las personas y las familias se conecten, aprendan e interactúen entre sí. Desde establecimientos móviles de comida que llevan comida local hasta nuestras clases de preparación de impuestos, brindamos a las personas las habilidades y el conocimiento que necesitan para convertirse en sus propios jefes y marcar una diferencia en sus propias vidas y en las vidas de quienes los rodean.

Los participantes de "Jobs to Grow" también podrán formar parejas con "Community Navigators", como el rol de mentores. Cada navegador de la comunidad tendrá un pequeño grupo de participantes para discutir el establecimiento de objetivos, el progreso y un registro general una vez al mes. Al hacerlo, los navegadores comunitarios llegan a conocer a sus participantes y ofrecen recursos adicionales si es necesario. Actualmente, los cinco navegadores comunitarios son Veronica Eldredge (La Escuela de Artes y Cultura de MHP), María Martínez (Somos Mayfair), Brenda Arenas (Grail Family Services), Soitza Gabriela Del Real (Veggielution) y Jenny Parra (Amigos de Guadalupe).

“ Jobs to Grow offers two cohort trainings: ABCE Cohort & Eastside Grown ”

In addition to the entrepreneurs, the people who drive this program are the Community Navigators. Each Community Navigator supports a small group of participants to discuss goal-setting, progress, and a general check-in once a month.

We are excited to share a few of the experiences of The Community Navigators with you:

Veronica Eldredge, School of Arts and Culture at the Mexican Heritage Plaza

"I have five Jobs to Grow (JTG) *diamantes*/participants in my group. I support my participants throughout the JTG program and help them, along with our more extensive community, to access the resources available through the Sí Se Puede Collective (SSPC). I also coordinate our Mercadito food distribution at the Mexican Heritage Plaza. Over the past year and a half, I have often filled my car and delivered food directly to families who couldn't make it to our distribution due to the pandemic.

As a Community Navigator, building relationships with our community has brought me the most fulfillment. I am dedicated to our collective's success, and it's especially exciting to think that in a few months, we will have a cohort of women who are more professionally prepared to meet their economic goals.

In my day-to-day, I communicate with my fellow super-Navigators and other community organizations, as well as coordinate Mercadito. I also have one-on-one check-ins with my participants. We meet for one hour, and we do both a personal check-in as well as take a look at their progress in the program. Between the responsibilities and stressors of daily life, I find it's a friendly practice to talk about our lives holistically and then revisit dreams, goals, and progress.

The Jobs to Grow program gives the participants a structure to advance their goals through classes, training, and the cohort model. I remind myself that the positive impact of more accessible, alternative structures can still be widespread at a small scale. During a global pandemic with much personal, political, and collective grieving, the Jobs to Grow program has provided me a new outlet for imagining systemic change and finding direction, purpose, and inspiration in each day."

Brenda Arenas, Grail Family Services

"My group of *diamantes* comprises twelve participants from the Eastside Grown and ABCE programs. My responsibilities as a Navigator are to be a bridge-builder. I am working to create strong communication with the participants, support them and guide them to complete their goals. I also connect them to resources within SSPC through our "No Wrong Door Approach."

In my theory as a Navigator, I believe that when you are passionate about your work and do it with love, the only extra effort you have to put in is to learn more and more to prepare myself to do my job better. What I like most about my position is the connection I make with the participants

Además de los emprendedores, las personas que impulsan este programa son los navegadores comunitarios. Cada navegador comunitario apoya a un pequeño grupo de participantes para discutir el establecimiento de objetivos, el progreso y un registro general una vez al mes.

Nos complace compartir algunas de las experiencias de los navegadores comunitarios con usted:

Veronica Eldredge, Escuela de Artes y Cultura en Mexican Heritage Plaza

"Tengo cinco *diamantes*/participantes de "Jobs to Grow" (JTG) en mi grupo. Apoyo a mis participantes a lo largo del programa y los ayudo, junto con nuestra comunidad más extensa, a acceder a los recursos disponibles a través del Colectivo Sí Se Puede (SSPC) También coordino nuestra distribución de alimentos Mercadito en Mexican Heritage Plaza. Durante el último año y medio, a menudo llené mi automóvil y entregué alimentos directamente a las familias que no pudieron llegar a nuestra distribución debido a la pandemia.

Como navegadora comunitaria, construir relaciones con nuestra comunidad me ha brindado la mayor satisfacción. Estoy dedicada al éxito de nuestro colectivo, y es especialmente emocionante pensar que en unos meses tendremos una cohorte de mujeres más preparadas profesionalmente para cumplir con sus objetivos económicos.

En mi día a día, me comunico con mis compañeros super navegadores y otras organizaciones comunitarias, así como también coordino Mercadito. También tengo controles uno a uno con mis participantes. Nos reunimos durante una hora y hacemos un registro personal y echamos un vistazo a su progreso en el programa. Entre las responsabilidades y los factores estresantes de la vida diaria, encuentro que es una práctica amigable hablar sobre nuestras vidas de manera integral y luego revisar los sueños, las metas y el progreso.

El programa "Jobs to Grow" brinda a los participantes una estructura para avanzar en sus metas a través de clases, capacitación y el modelo de cohortes. Me recuerdo a mí misma que el impacto positivo de estructuras alternativas más accesibles aún puede generalizarse a pequeña escala. Durante una pandemia mundial con mucho duelo personal, político y colectivo, el programa Empleos para Crecer me ha brindado una nueva vía para imaginar un cambio sistémico y encontrar dirección, propósito e inspiración en cada día."

Brenda Arenas, Grail Family Services

"Mi grupo de *diamantes* consta de doce participantes de los programas Eastside Grown y ABCE. Mis responsabilidades como navegadora son construir puentes. Estoy trabajando para crear una comunicación sólida con los participantes, apoyarlos y guiarlos para lograr sus objetivos. También los conecto con recursos dentro de SSPC a través de nuestro "Enfoque de puerta equivocada"

En mi teoría como Navegante, creo que cuando te apasiona tu trabajo y lo haces con amor, el único esfuerzo extra que tienes que poner es aprender más y más para prepararme para hacer mejor mi trabajo. Lo que más me gusta de mi posición es la conexión que

//PROGRAM HIGHLIGHT

Navegadoras Comunitarias



and being able to support them. What I expect from them is that they all achieve their goals and start their business.

My day-to-day as Navigator is to prepare, contact the participants, and motivate them to attend all the workshops. During our one-on-one sessions, we talk about a plan for their goals, what they mean, and why they are essential. We also list the necessary steps to achieve the goal and achieve their goals. I describe the Jobs To Grow program as supportive and an excellent opportunity to grow. What has impacted me most about the program is seeing the motivation and interest of my *diamantes*, their commitment and effort to prepare themselves every day."

Maria D. Martinez, SOMOS Mayfair

"My group of *diamantes* is made up of eight participants. My responsibility is to support the *diamantes* to create their own business and connect them with any resources they need. I've had to make a great effort to adapt to the times that my *diamantes* can meet with me, sometimes we have had to meet as late as 8:00 pm because that is the time they have available. I love to support my community to become stronger and have a better life. I would like to achieve with my participants to finish the program and get their license to achieve their dreams of opening their businesses.

Every day is a new opportunity to enrich myself with my *diamantes'* wisdom. It is a unique opportunity to support the growth and empowerment of these women warriors. When I meet with my *diamantes*, we talk about the program's most stressful for them, what goals they have for their business, how they will achieve those goals, and what they need [from] their Navigator to support them. It is a beautiful opportunity for the five agencies in the Mayfair community to come together and continue to strengthen the community as we connect to more people in the community and the resources in our agencies. I feel stronger because I know more in-depth all the resources offered by the other organizations. Above all, it allowed me to meet new leaders who live in our beautiful community of Mayfair."

Soitza Gabriela Del Real, Veggielution

"In my participation in the Jobs to Grow project, I enjoy sharing experiences with my group of participants of this beautiful project with incredible people full of dreams, having a chance to see their dream come true to start their own business, five ABCE and five Eastside Grown participants. I have an entire group of ten people with whom I accompany in this process in monthly sessions, and my goal is to establish a close connection with each of the participants. As a Community Navigator, I'd like to make them feel accompanied, informed, and supported on this project's journey.

I am giving the best of myself each session, focusing all my energy on achieving significant progress to help my participants. I am motivated by the idea that my participation as a Community Navigator will be the bridge to connect resources and the community. The participants make a real effort. They combine work, family, and children. They

hago con los participantes y poder apoyarlos. Lo que espero de ellos es que todos logren sus objetivos y comiencen su negocio.

Mi día a día como Navegante es preparar, contactar a los participantes y motivarlos para que asistan a todos los talleres. Durante nuestras sesiones individuales, hablamos sobre un plan para sus objetivos, lo que significan y por qué son esenciales. También enumeramos los pasos necesarios para lograr el objetivo y lograr sus objetivos. Describo el programa "Jobs To Grow" como un apoyo y una excelente oportunidad para crecer. Lo que más me ha impactado del programa es ver la motivación e interés de mis *diamantes*, su compromiso y esfuerzo para prepararse todos los días."

María D. Martínez, SOMOS Mayfair

"Mi grupo de *diamantes* está formado por ocho participantes. Mi responsabilidad es apoyar a los *diamantes* para crear su propio negocio y conectarlos con los recursos que necesitan. He tenido que hacer un gran esfuerzo para adaptarme a los tiempos que mis *diamantes* pueden reunirse conmigo, a veces hemos tenido que reunirnos hasta las 8:00 p.m. porque ese es el horario que tienen disponible. Me encanta apoyar a mi comunidad para ser más fuertes y tener una vida mejor. Me gustaría lograrlo con mis participantes para terminar el programa y obtener su licencia para lograr sus sueños de abrir sus negocios.

Cada día es una nueva oportunidad para enriquecerme con la sabiduría de mis *diamantes*. Es una oportunidad única para apoyar el crecimiento y empoderamiento de estas mujeres guerreras. Cuando me reúno con mis *diamantes*, hablamos sobre lo más estresante del programa para ellos, qué objetivos tienen para su negocio, cómo lograrán esos objetivos y qué necesitan [de] su Navegador para apoyarlos. Es una hermosa oportunidad para que las cinco agencias de la comunidad de Mayfair se reúnan y continúen fortaleciendo la comunidad a medida que nos conectamos con más personas en la comunidad y los recursos de nuestras agencias. Me siento más fuerte porque conozco más a fondo todos los recursos que ofrecen las demás organizaciones. Sobre todo, me permitió conocer nuevos líderes que viven en nuestra hermosa comunidad de Mayfair."

Soitza Gabriela Del Real, Veggielution

"En mi participación en el proyecto Empleos para Crecer, disfruto compartir experiencias con mi grupo de participantes de este hermoso proyecto con personas increíbles llenas de sueños, teniendo la oportunidad de ver realidad su sueño de emprender su propio negocio. Tengo cinco participantes de ABCE y cinco participantes de Eastside Grown. Tengo un grupo completo de diez personas con las que acompaño en este proceso en sesiones mensuales, y mi objetivo es establecer una conexión cercana con cada uno de los participantes. Como navegadora comunitaria, me gustaría hacerlos sentirse acompañados, informados y apoyar en el camino de este proyecto.

Estoy dando lo mejor de mí en cada sesión, enfocando toda mi energía en lograr un progreso significativo para ayudar a mis participantes. Me motiva la idea de que mi participación como navegadora comunitaria sea el puente para conectar los recursos y la comunidad. Los participantes hacen un verdadero esfuerzo. Combinan trabajo, familia e hijos. Invierten

invest their time to take this workshop, and they value the opportunity that this workshop offers them. I share different brainstorm, thoughts, doubts, and needs. The meetings have an objective, which is to guide them at all times what is related to opening their own business; most of the sessions are fulfilled purposes, questions are born that give a follow-up, along with listening to part of everyday life and the problems that are affecting somehow to their environment and follow up by providing the necessary resources through referrals to other organizations.

For me, Jobs to Grow is an opportunity to grow in this country, doing something that you enjoy, generating self-employment and family support, also feeling accompanied in all the moments of uncertainty that may arise in your life. I feel fortunate to be a part of this program because I am a

Community Navigator, and I see myself in it when I interact with people in need. I feel proud to belong to my organization that fights every day to help our community to have a better standard of living."

Jennifer Parra, Amigos de Guadalupe

"I have four ABCE participants and four Eastside Grown participants in my Jobs to Grow cohort. Even though I have only recently started working at Amigos de Guadalupe, I love seeing the participants' enthusiasm about their businesses. My responsibilities include ensuring that each participant is on track to achieve their goals. Through outreach programs, workshops, and information, I can help them. The critical point of my role is that they feel supported and resourced. I believe in this community, and I know how great the need for resources is.

I enjoy being a resource for my participants to be successful in their businesses. I am excited to see these changes in my community and be a part of it. I hope that we can work together so that each participant can achieve the goals they have set for themselves.

The priority is for the participants to achieve the goals, and most of them have families to take care of, so their time is respected while still having enough time to talk to them and discuss their progress with the proposed goals and whether they are using all the resources such as the workshops to move forward. I am thrilled to be part of this program to help these people. I think the community is slowly getting stronger and getting educated, and having these resources is very important."

Jobs to Grow aims to provide the Mayfair community members with the tools to succeed in their prospective careers. The Community Navigators helps community members develop business skills and offers them an opportunity to share the best version of themselves.

su tiempo para tomar este taller, y valoran la oportunidad que les brinda este taller. Comparto diferentes lluvias de ideas, pensamientos, dudas y necesidades. Las reuniones tienen un objetivo, que es orientarlos en todo momento en lo relacionado con la apertura de su propio negocio; en la mayoría de las sesiones se cumplen propósitos, nacen preguntas que dan seguimiento, junto con escuchar parte de la vida cotidiana y los problemas que están afectando de alguna manera a su entorno y dar seguimiento brindando los recursos necesarios a través de derivaciones a otras organizaciones.

Para mí, Trabajos para Crecer es una oportunidad de crecer en este país, haciendo algo que disfrutas, generando autoempleo y apoyo familiar, además de sentirte acompañado en todos los momentos de incertidumbre que puedan surgir en tu vida. Me siento afortunada de ser parte de este programa porque soy una navegadora comunitaria, y me veo en él cuando interactúo con personas necesitadas. Me siento orgulloso de pertenecer a mi organización que lucha todos los días para ayudar a nuestra comunidad a tener un mejor nivel de vida."

Jennifer Parra, Amigos de Guadalupe

"Tengo cuatro participantes de ABCE y cuatro participantes de Eastside Grown en mi cohorte. Aunque recién comencé a trabajar en Amigos de Guadalupe, me encanta ver el entusiasmo de los participantes por sus negocios. Mis responsabilidades incluyen asegurar que cada participante esté en el buen camino para lograr sus objetivos. A través de programas de extensión, talleres e información, puedo ayudarlos. El punto crítico de mi papel es que se sientan apoyados y con recursos. Creo en esta comunidad y sé cuán grande es la necesidad de recursos.

Disfruto ser un recurso para que mis participantes tengan éxito en sus negocios. Estoy emocionada de ver estos cambios en mi comunidad y ser parte de ellos. Espero que podamos trabajar juntos para que cada participante pueda alcanzar las metas que se ha propuesto.

La prioridad es que los participantes alcancen las metas, y la mayoría de ellos tienen familias que cuidar, por lo que se respeta su tiempo sin dejar de tener suficiente tiempo para hablar con ellos y discutir su progreso con las metas propuestas y si están utilizando todos los recursos como los talleres para seguir adelante. Estoy encantada de ser parte de este programa para ayudar a estas personas. Creo que la comunidad se está fortaleciendo y educando lentamente, y tener estos recursos es muy importante."

"Jobs to Grow" tiene como objetivo proporcionar a los miembros de la comunidad de Mayfair las herramientas para tener éxito en sus futuras carreras. "Community Navigators" ayuda a los miembros de la comunidad a desarrollar habilidades comerciales y les ofrece la oportunidad de compartir la mejor versión de sí mismos.

//PROGRAM HIGHLIGHT

Fellow Interview

.....
BERTHA PAREDES
ABCE

BERTHA PAREDES

Interview by Carlos Morales and Brenda Arenas

Well, I entered because Brenda invited me. She invited me, and I have participated in many classes with her at Grail Family Services. I am also interested because I want to start my own child care center. I am excited to have my own business because I have been here in the United States for many years and we come to this country, well, as we say, to do something. And already after 20 years, I can almost do something on my own. I like the idea a lot.

Sometimes you get tired of having a boss, who tells you every day what time you come in, what time you leave. "You went over your lunch and you were late." And I've always liked the idea of having my own business to run myself or be my own boss.

Q: DID YOU EVER SAY TO YOURSELF, "NO, I DON'T KNOW IF I CAN DO IT?" (CARLOS)

Yes, but that was at the beginning. Yes I was somewhat nervous, but see . . . well with my friends, I saw how much they earned and how much money they received for each child. I said, well, I think I will get over my nervousness when I see how much they are paid for the care of each child. I mean, wow, well, it's worth the risk, isn't it? As they say, "he who does not risk does not win". If I don't take risks for a business, then I'm not going to know if it's going to go well for me or not.

Q: I KNOW YOU ARE VERY INTERESTED IN YOUR NEW CHILD CARE BUSINESS. HOW DO YOU VISUALIZE IT? (BRENDA)

Ah, well, first of all, I want to find a nice place for the children and take care of them as they are not taken care of in other places, in the big centers. I would like to take care of the children as if they were mine, as if they were my children. Give them food as, as they deserve, well healthy food and a nice place and not be so, so strict or so harsh.

Q: HAVE YOU ALWAYS WORKED WITH CHILDREN? (CARLOS)

My first job was a Jack in the Box and I tell you that it is something very ironic because every day I passed by that Jack in the Box and I looked at a small daycare center and said "I want to work in a school here in the United States ". I would pass by every day and say one day I'm going to be a teacher, one day I'm going to work in a kindergarten and it came true. Right now I am in a preschool, but it was my dream to work in the United States in a preschool. And it became a reality for me. That's why they say that here is the country of dreams, because I have achieved it.

Q: AND NOW THAT YOU'RE ON THE ABCE PROGRAM, CAN YOU TELL US ABOUT SOME OF THE THINGS YOU'VE LEARNED? (CARLOS)

Well, to start with the CPR class, I have always taken it on my own and that class is expensive. Grail Family Services paid for it and all the other classes that we're taking, math and everything. I have studied those classes and they are

BERTHA PAREDES

Entrevista de Carlos Morales y Brenda Arenas

Pues entré porque Brenda me invitó. Me invitó, y he participado en muchas clases con ella en Grail Family Services. Me interesa también porque quiero, pues, poner mi propio centro de cuidado para niños. Estoy ilusionada de tener mi propio negocio porque ya tengo muchos años aquí en los Estados Unidos y venimos a este país, pues como decimos, a hacer algo verdad. Y ya después de 20 años, casi puedo hacer algo por mi propia cuenta. Me gusta mucho la idea.

A veces te cansas de que tengas un jefe, que todos los días te esté diciendo a qué horas entras, a qué hora sales. "Te pasaste de tu lonche y llegaste tarde." Y siempre me ha gustado la idea de tener mi propio negocio para mandarme sola o ser mi propia jefa.

P: ¿ALGÚN MOMENTO TE DIJISTE, "NO, NO SÉ SI LO PUEDO HACER"? (CARLOS)

Si, pero eso fue al principio. Si tenía un poco de nervios, pero yo veo . . . bueno con mis amigas, veía cuánto ganaban y cuánto recibían de dinero por cada niño. Yo decía, bueno, pues creo que los nervios se me pasan cuando veo cuánto les pagan por el cuidado de cada niño. Digo, wow, pues ¿vale la pena arriesgarse, no? Como dicen, "el que no arriesga no gana". Si no arriesgo para un negocio, pues no voy a saber si me va ir bien o no.

P: YO SÉ QUE TÚ ESTÁS MUY INTERESADA PARA TU NUEVO NEGOCIO DE CUIDADO INFANTIL. ¿CÓMO LO VISUALIZAS TÚ? (BRENDA)

Ah, pues yo, primero que nada, buscar un lugar bonito para los niños y atenderlos como no se atienden en los otros lugares, en los centros grandes. Me gustaría cuidar a los niños como si fueran míos, como si fueran mis hijos. Darles comida como, como ellos merecen, pues comida saludable y un lugar bonito y no ser tan, tan estricta ni tan dura.

P: ¿SIEMPRE HAS TRABAJADO CON INFANTILES? (CARLOS)

Mi primer trabajo fue un *Jack in the Box* y les comento que es algo bien curioso porque yo todos los días pasaba por ese *Jack in the Box* y yo miraba una guardería chiquita y decía "yo quiero trabajar en una escuela aquí en Estados Unidos". Pasaba todos los días y decía un día voy a ser maestra, un día voy a trabajar en un kínder y se cumplió. Ahorita estoy en un preescolar, pero era mi ilusión trabajar en Estados Unidos en un preescolar. Y se me hizo. Por eso dicen que aquí es el país de los sueños, porque si lo he logrado.

P: Y AHORA QUE ESTÁS EN EL PROGRAMA DE ABCE NOS PUEDE CONTAR DE ALGUNAS COSAS QUE HA APRENDIDO? (CARLOS)

Pues para empezar la clase de CPR, yo siempre la he tomado por mi cuenta y esa clase es cara. Grail Family Services nos la pagó y todas las otras clases también que estamos tomando de matemáticas y de todo. Esas clases yo he estudiado y

expensive and Grail Family Services is supporting us in that. Economically, it is a great support for us Latinos and, well, low-income, because those classes are expensive at school and they are not offering everything, everything is free and it helps us a lot.

Q: HAS THERE EVER BEEN A TIME WHEN YOU HAVE FELT STUCK? HAVE YOU EVER SAID, "MAYBE I DON'T HAVE ENOUGH TIME TO STUDY...I WON'T BE ABLE TO MAKE IT TO CLASS?" HAVE YOU EVER HAD A MOMENT LIKE THIS? (CARLOS)

Yes, the truth is that I have felt a bit pressured because I come running from work and take my classes, but as I talk to my husband, he tells me that it is a sacrifice. But after that sacrifice, I know there is going to be a reward. It has cost me a lot of work, it is tough because I have two girls. I get home to make dinner and then run to class and then the next day I am back to work. It has been a bit tough, but I think it will be worth the sacrifice.

Q: WHAT DO YOU THINK HAS BEEN A HIGHLIGHT THAT YOU ARE LEARNING IN THE PROGRAM OR THAT YOU HAVE LEARNED? (BRENDA)

Well, all classes. They have been very useful to me so far for my work. My point is that they are giving me new things like the classes that are helping me right now for my work, not just for what I want to start the business for, but what I am doing right now. It has served me. All those ideas that they give us in class are helping me right now in my work too.

Q: THERE ARE MANY TIMES WHEN IT GETS BUSY AND MAYBE THEY WILL HAVE TO GET MORE PEOPLE OR ALMOST OPEN 2, 3, 4 MORE LOCATIONS. HAVE YOU THOUGHT ABOUT THAT? (CARLOS)

I've dreamed about it. Yes, I dream and dream of having my first school and making it big, because dreaming doesn't cost anything.

Q: HAVE YOU ALREADY THOUGHT OF THE NAME? (BRENDA)

Yes, it would be called "Dreaming Costs Nothing."

Q: WHAT WOULD BE THE STEPS THAT YOU WOULD RECOMMEND TO SOMEONE ELSE WHO IS IN YOUR PLACE RIGHT NOW? (CARLOS)

That they start the classes. That's where they help us. Try the classes and work hard. Don't get stuck, and as we say, we come to succeed and work hard.

son caras y Grail Family Services nos está apoyando en eso. Económicamente es un gran apoyo para nosotras los latinos y pues de bajos ingresos, porque esas clases son caras en el colegio y ellos no las están brindando todo, todo es gratis y nos ayuda bastante.

P: HABÍA UN MOMENTO QUE SE HA ATORADO, PUEDE SER QUE NO TENGO SUFICIENTE TIEMPO PARA ESTUDIAR, NO VOY A PODER ALCANZAR LA CLASE. ¿HA TENIDO UN MOMENTO ASÍ? (CARLOS)

Sí, la verdad me he sentido un poco presionada porque llego corriendo del trabajo y tomo mis clases, pero como yo platico con mi esposo y me dice que es un sacrificio. Pero después de ese sacrificio, yo sé que va a venir una recompensa. Si me ha costado trabajo, es pesado porque tengo dos niñas. Yo llego a hacer de comer y luego a córrerle para la clase y luego mañana a trabajar. Ha sido un poco pesado, pero creo que va a valer la pena el sacrificio.

P: CUÁL CREES QUE HA SIDO UN PUNTO CULMINANTE QUE ESTÁS APRENDIENDO EN EL PROGRAMA O QUE HAS APRENDIDO? (BRENDA)

Pues todas las clases. A mí me han sido muy útiles hasta ahorita para mi trabajo, mi punto que me están dando cosas nuevas como las clases que me están sirviendo ahorita para mi trabajo, no nomás para lo que quiero poner el negocio, sino lo que estoy haciendo ahorita me ha servido. Todas esas ideas que nos dan en la clase me están sirviendo ahorita en mi trabajo también.

P: HAY MUCHAS VECES QUE SE PONE OCUPADO Y NO, A LO MEJOR VAN A TENER QUE AGARRAR MÁS GENTE O CASI CASI ABRIR 2, 3, 4 MÁS LOCALES. ¿SI HA PENSADO EN ESO? (CARLOS)

He soñado con eso. Sí, sueño y sueño con tener a mi primera escuelita y que se haga grande, pues soñar no cuesta nada.

P: ¿YA PENSÓ EN EL NOMBRE? (BRENDA)

Si, se llamaría Soñar no cuesta nada

P: ¿CUÁLES SERÍAN LOS PASOS QUE USTED LE RECOMENDARÍA A ALGUIEN MÁS QUE ESTÁ EN SU ESPACIO AHORITA? (CARLOS)

Que le echen ganas para empezar a entrar a las clases. Ahí es donde nos dan la ayuda. Intentar las clases y echarle ganas. No se quede uno estancado, y como decimos, venimos a triunfar y hacerle para echarle ganas.



//PROGRAM
HIGHLIGHT

Fellow Interview

TERESITA RODRIGUEZ
EASTSIDE GROWN

TERESITA RODRIGUEZ
Interview by Veronica Eldredge

I have always been interested in community things, for example children's rights. I have participated in PUSH with SOMOS Mayfair. They told us about an opportunity to start our own business and it seemed interesting to me because my dream is to have my own food business.

I like the program because that way I can have my business. I like to cook. I have the talent to bring my dream to life. I can offer my dishes. That's why I like the idea of being part of the group and getting my license to have my business.

I like to make foods like birria, prepare tamales, mole, desserts, flan, impossible cake, fruit salads, and fresh aguas frescas.

Q: HOW ARE YOU APPLYING YOUR NEW SKILLS AND KNOWLEDGE?

Before classes and teaching, it was just the idea of having my business. Now that I am learning about the program, I follow the steps in my own kitchen; As I serve the dishes, I imagine how I am going to present them. When I am preparing my food, I imagine how I am going to present the dishes. I imagine how he will look at my clients, and I am also applying the rules of hygiene. Do not contaminate each other's food. I try to follow all that now in my own house. The most important thing for me is to take care of the health of all my clients, and that they are satisfied.

Q: WHO ARE YOU AND WHAT PROGRAM ARE YOU IN?

I have lived here for twenty years and have four children and would also like to start my own business. My son was diagnosed with autism and he is my engine to achieve my goals. My husband works in construction. I am a housewife, but my biggest dream is to have this business. All my life in Mexico, my parents had a restaurant. People looked for my dad from afar to find his birria. I grew up helping my parents, and it is a family tradition to have our own business. I think that's where my dream of having my own business came from, with the roots and gastronomic culture of my Jalisco, of my land.

My children will feel proud that her mother is following in the footsteps of her grandparents, and giving them an inheritance to excel in life. That is the best inheritance that we can share with our children, how they can get ahead and have their own businesses. If their mother is successful, the children learn from us, and if they have us as an example, they will also be successful. My oldest son, Edwin, is 20, Jaqueline is 18, Joana is 15, and Junior is 6 years old. Junior is my special son, he is the engine of our entire family that drives us to get ahead with our plans and projects in life. My children fill my heart.

Q: WHAT IS YOUR GOAL IN PARTICIPATING IN THIS PROGRAM?

My goal is to get my food license. By means of the program you can get it easier and faster.

TERESITA RODRIGUEZ
Entrevista por Veronica Eldredge

Siempre he estado interesado en cosas de la comunidad, por ejemplo los derechos de los niños. He participado en EMPUJE con SOMOS Mayfair. Nos hablaron de una oportunidad para poner nuestra propio negocio y me parecía interesante porque mi sueño es tener mi propio negocio en comida.

Me gusta el programa porque así puedo tener mi negocio. Me gusta cocinar. Tengo buen sazón para realizar mi sueño. Puedo ofrecer mis platillos. Por eso me gusta la idea de ser parte del grupo y sacar mi licencia para tener mi negocio.

Me gusta hacer comidas como la birria, preparar tamales, mole, postres, flan, pastel imposible, ensaladas de fruta, aguas frescas de frutas naturales.

P: ¿CÓMO ESTÁ APLICANDO SUS NUEVAS HABILIDADES Y CONOCIMIENTOS?

Antes de las clases y de la enseñanza, nada más era la idea de tener mi negocio. Ahora que ya estoy aprendiendo de lo que es el programa, sigo los pasos en mi propia cocina; como sirvo los platos, me imagino como los voy a presentar. Cuando estoy preparando mi comida, me imagino como voy a presentar los platillos. Me imagino cómo va a mirar a mis clientes, y también estoy aplicando las reglas de la higiene. No contaminar los alimentos uno al otro. Yo trato de seguir todo eso ahora en mi propia casa. Lo más importante para mi es cuidar la salud de todos mis clientes, y que sean satisfechos.

P: ¿QUIÉN ES USTED Y EN QUÉ PROGRAMA PARTICIPA?

Tengo veinte años viviendo aquí y cuatro hijos y también me gustaría emprender mi propio negocio. Mi hijo fue diagnosticado con autismo y es mi motor para lograr mis metas. Mi esposo trabaja en construcción. Soy ama de casa, pero mi mayor sueño es tener este negocio. Toda la vida en México, mis papás tenían un restaurante. La gente le buscaba de lejos para encontrar la birria de mi papá. Yo crecí ayudando a mis papás, y es una tradición de familia tener su propio negocio. Creo que de allí llegó mi sueño de tener mi propio negocio, con las raíces y cultura gastronómica de mi Jalisco, de mi tierra.

Mis hijos van a sentirse orgullosos de que su mamá está continuando los pasos de sus abuelitos, y darles una herencia para sobresalir en la vida. Esa es la mejor herencia que les podemos compartir a nuestros hijos, el cómo pueden ellos salir adelante y tener sus propios negocios. Si su mamá es exitosa, los hijos aprenden de nosotros, y si nos tienen como ejemplo, ellos también van a ser exitosos. Mi hijo mayor, Edwin, tiene 20, Jaqueline tiene 18, Joana tiene 15, y Junior tiene 6 años. Junior es mi hijo especial, es el motor de toda nuestra familia que nos impulsa a salir adelante con nuestros planes y proyectos en la vida. Mis hijos me llenan el corazón.

P: ¿CUÁL ES SU OBJETIVO AL PARTICIPAR EN ESTE PROGRAMA?

Mi objetivo es obtener mi licencia para la comida. Por medio del programa se puede obtener más fácil y más rápido.

Q: WHY DID YOU DECIDE TO OPEN YOUR OWN FOOD BUSINESS?

Because I know a lot of people and most people try to encourage me, I sell them food, what stops me is the permit, I need that permission to be at peace so I can sell my food.

Q: HOW DOES THE COMMUNITY LIKE THE PROGRAM?

I like how the program is supporting many families. They give us the support and tools necessary for us to have our own business.

I think it's very nice because we create a friendship with other people, we share ideas and that time to learn. We live together but we also learn techniques to have our own business.

Q: WOULD YOU RECOMMEND THIS PROGRAM TO OTHERS, AND WHY?

Yes, I would recommend it, to share the same opportunity that was given to me. I think that it would be nice for other families to bring in more income with this economy. If our community had many opportunities like this, our community would be more outstanding and our families happier.

P: ¿POR QUÉ DECIDIÓ ABRIR SU PROPIO NEGOCIO DE COMIDA?

Por que conozco mucha gente y la mayoría de la gente me trata de animar les vendo comida lo que me detiene es el permiso, necesito ese permiso para estar tranquila para poder vender mi comida.

P: ¿CÓMO LE GUSTA LA COMUNIDAD EL PROGRAMA?

Me gusta como el programa está apoyando a muchas familias las cuales por medio de este programa vamos a superar bastantes familias. Nos dan el apoyo y las herramientas necesarias para que tengamos nosotros nuestro propio negocio.

A mi me parece muy bonito porque creamos una amistad con otras personas, compartimos ideas y ese tiempo para aprender. Convivimos pero también aprendemos técnicas para tener nuestro propio negocio.

P: RECOMENDARÍAS ESTE PROGRAMA A OTRAS, Y POR QUÉ?

Sí lo recomendaría, para compartir la misma oportunidad que se me brindó a mi. Pienso que también otras familias pueden ofrecerle a sus familias más ingresos referente a la economía. Si nuestra comunidad tuviera muchas oportunidades como esta, nuestra comunidad sería más sobresaliente y nuestras familias más felices.

“ I like how the program is supporting many families. They give us the support and tools necessary for us to have our own business. ”



//TREADS

THAT HOLD US TOGETHER

By Jena Gonzalez

Traditions are the threads that hold us together. It is *ofrendas* for our loved ones in November and the smell of tamales in December. It's your *Apa's* secret pozole recipe that he covets and finally conveys to you, so that it may stay tradition. It is how we are taught to celebrate our beautiful culture. These are the traditions we talk about, the ones that bring us joy and connection from one generation to the next.

We must also be mindful of the traditions that we pass down to one another, the traditions that no longer serve us but have been burned into our being. I know I, like many others, have been hurt by toxic traditions.

Traditions like standard gender roles, discipline, communication, and our views on marriage, faith, education, and mental illness.

How many of us have heard the following phrases?

"What do you have to be depressed about? You have food to eat and a bed to sleep in."

"Therapy is for white people."

"Cry and I'll give you something to cry about."

"Don't go telling our business outside of this house."

These too are traditions. We teach our young girls how to be dutiful wives but forget to teach them the duty they have to themselves to be individuals. We teach our young men to be tough but forget to remind them not to be so tough on themselves. We discuss the importance of hard work but rarely is that in regards to our healing. We say family comes first but struggle to communicate with one another.

I love tradition, but I also love breaking that which no longer serves us. I am the first to go to therapy, to attempt to go to college, to challenge gender roles and to generally ask "Why?" Why doesn't mental illness exist? Why don't we go to therapy? Why wasn't I told I could go to college? Why do I stay inside while the boys get to play?... Why?

In writing this, I am breaking tradition with every word typed. We do not talk about the things that hurt us. We keep these things inside, pray and hope to *sana sana* them away. But they don't go away, do they? They stay with us and we call them tradition.

Tradition is the thread that holds us together, but it can also be the thing that holds us back. The best thing about tradition is that you can always start new ones. Don't be afraid to switch things up, you can respect the past and improve the future all the same time. I hope we start to evaluate what traditions serve us and which are carried over traumas. Our community and our culture are bold and brave enough to make changes. If you ask me, I say more tamales and a little less trauma!

Jena Gonzales is a San José local, born and raised in East Side San Jose. It is Jena's mission to bring about healing and awareness to her community as a wellness coach.

Las tradiciones son los hilos que nos mantienen unidos. Son *Lofrendas* para nuestros seres queridos en noviembre y el olor a tamales en diciembre. Es la receta secreta de pozole que tu *Apa* atesora y finalmente te comparte para que siga siendo tradición. Así es como se nos enseña a celebrar nuestra hermosa cultura. Estas son las tradiciones de las que hablamos, las que nos traen alegría y conexión de una generación a la siguiente.

También debemos de ser conscientes de las tradiciones que nos transmitimos unos a otros, las tradiciones que ya no nos sirven y que se han quemado en nuestro ser. Sé que, como a muchos otros, me han herido las tradiciones tóxicas.

Tradiciones como los estándares de rol de género, la disciplina, la comunicación y nuestros puntos de vista sobre el matrimonio, la fe, la educación y las enfermedades mentales.

¿Cuántos de nosotros hemos escuchado las siguientes frases?

"¿Por qué tienes que estar deprimido? Tienes comida para comer y una cama para dormir."

"La terapia es para los blancos."

"Llora y te daré algo por lo que llorar."

"No vayas a contar nuestros asuntos fuera de esta casa"

Estas también son tradiciones. Enseñamos a nuestras jóvenes cómo ser esposas obedientes, pero nos olvidamos de enseñarles el deber que tienen para consigo mismas. Enseñamos a nuestros jóvenes a ser duros, pero nos olvidamos de recordarles que no sean tan duros consigo mismos. Discutimos la importancia del trabajo duro, pero rara vez lo es en lo que respecta a nuestra sanación. Decimos que la familia es lo primero, pero nos cuesta comunicarnos entre nosotros.

Amo la tradición, pero también amo romper lo que ya no nos sirve. Soy la primera en ir a terapia, en intentar ir a la universidad, en desafiar los roles de género y en general, preguntar "¿Por qué?" ¿Por qué no existen las enfermedades mentales? ¿Por qué no vamos a terapia? ¿Por qué no me dijeron que podía ir a la universidad? ¿Por qué me quedo adentro mientras los chicos juegan? ... ¿Por qué?

Al escribir esto, estoy rompiendo la tradición con cada palabra que escribo. No hablamos de las cosas que nos lastiman. Guardamos estas cosas dentro, rezamos y esperamos sanarlas después. Pero no se van, ¿verdad? Se quedan con nosotros y las llamamos tradición.

La tradición es el hilo que nos mantiene unidos, pero también puede ser lo que nos evita seguir adelante. Lo mejor de las tradiciones es que siempre puedes comenzar nuevas. No tengas miedo de cambiar las cosas, puedes respetar el pasado y mejorar el futuro al mismo tiempo. Espero que comencemos a evaluar qué tradiciones nos sirven y cuáles nos arrastran traumas. Nuestra comunidad y nuestra cultura son lo suficientemente audaces y valientes para hacer cambios. Si me preguntas, ¡digo más tamales y un poco menos de trauma!

Jena Gonzales es una residente de San José, nacida y criada en el este de San José. La misión de Jena es brindar sanación y conciencia a su comunidad como consejera del bienestar.



By Sam Cortez

// FOLKLÓRICO:

BEYOND THE COLORFUL COSTUMES

Mexican culture and traditions are intricate. They vary from one town to another and remain living traditions.

I was born in México. The traditional clothing, the food, and the fiestas are a huge part of who I am. For instance, I remember my sister Claudia making a pledge to our local saint and then rehearsing for months so she could dance in front of our local Church as a thank you for the help. I also grew up looking at the *Voladores de Papantla*, traditional dancers hanging from ropes and executing movement until they spin to the ground. I admired their courage, yes, but mostly I was amazed to find out about the spiritual meaning of this ritual.

I have dedicated my life of studying and learning the different ways Mexican folk dance is performed. After many years studying with master instructors, I moved to Chicago. I wanted to be different. The word innovation resonated so much in my head that I wanted to change the perception that people had of what Mexican folk dance is. I experimented with fusion, collaborated in many unexpected ways with other artists, and somehow lost part of what folklórico meant to me.

When I came to San José in 2015, I began working with a dance company that reminded me that what we do is more than a way to entertain people. For some, we are reactivating and bringing a piece of their life that they were forced to leave behind. For others, it becomes a way to understand themselves and reconnect with where they came.

I met people over and over that call themselves "*Lupeños*" from previous decades. Some were company dancers and some were students. I quickly understood the pride and powerful connection between our community, and not only our traditional dances, but the tradition of being a part of this 53-year-old community called "*Los Lupeños de San José*."

My responsibility alongside this community keeps me on my toes. Of course, I will always do my best to produce high-quality performances with colorful costumes and intricate choreographies that keep the audience entertained. But, beyond that, I need to do my best to connect them to what folklórico means to me so that they see themselves in the dances we perform. I make sure that I am doing my part to preserve who we are as Mexican descendants. And, I intend to fortify the generations of community members that were welcomed as students, performers, or audience members in a local tradition called "*Los Lupeños de San José*."

Folklórico is much more than colorful costumes. It is artistry. It is culture. It is education. It is a connection. It is community -our community.

Sam Cortez (He, Him, El) is responsible for artistic planning and oversight of our two dance companies, Los Lupeños de San José and Los Lupeños Juvenil.

La cultura y las tradiciones mexicanas son diversas. Varían de un pueblo a otro y siguen siendo tradiciones vivas.

Nací en México. La ropa tradicional, la comida y las fiestas son una parte fundamental de quien soy. Por ejemplo, recuerdo a mi hermana Claudia haciendo una promesa al santo del pueblo y luego ensayando durante meses para que pudiera bailar frente a la Iglesia local como agradecimiento por la ayuda. También crecí mirando a los Voladores de Papantla, bailarines tradicionales colgados en cuerdas ejecutando movimientos girando hasta llegar al suelo. Admiraba su valor, sí, pero sobre todo me asombraba descubrir el significado espiritual de este ritual.

He dedicado mi vida a estudiar y aprender las diferentes formas en que se realiza la danza folklórica mexicana. Después de muchos años de haber estudiado con maestros e instructores, me mudé a Chicago. Quería ser diferente. La palabra innovación resonó tanto en mi cabeza que quise cambiar la percepción que la gente tenía de lo que es la danza folklórica mexicana. Experimenté con la fusión, colaboré de distintas maneras con otros artistas y de alguna forma perdí parte del significado que tenía el folklórico para mí.

Cuando llegué a San José en el 2015, comencé a trabajar en una compañía de danza que me recordó que lo que hacemos es más que una forma de entretenimiento para la gente. Para algunos, estamos reactivando y aportando un pedazo de su vida en la que se vieron obligados a dejar atrás. Para otros, se convierte en una forma de entenderse a sí mismos y volver a reconectarse con el lugar del que vinieron.

Conocí a personas una y otra vez que se hacían llamar así mismos "*Lupeños*" de décadas anteriores. Algunos eran bailarines de la compañía de danza y otros eran estudiantes. Comprendí rápidamente el orgullo y la poderosa conexión entre nuestra comunidad y no sólo en nuestras danzas tradicionales, sino en la tradición de formar parte de esta comunidad de 53 años llamada "*Los Lupeños de San José*."

Mi responsabilidad con esta comunidad me mantiene siempre alerta. Por supuesto, siempre haré todo lo posible para crear producciones de alta calidad con trajes coloridos y coreografías diversas que mantengan entretenido al público. Pero, más allá de eso, quiero hacer lo mejor que pueda para conectarlos con el significado que el folklórico tiene para mí reflejado en los bailes que realizamos. Me aseguro de hacer mi parte para preservar nuestra descendencia como mexicanos y pretendo fortificar a las generaciones de la comunidad que fueron estudiantes, intérpretes o miembros de la audiencia en una tradición local llamada "*Los Lupeños de San José*."

El folklórico es mucho más que trajes de colores, es arte, cultura, educación, es una conexión, es la comunidad, nuestra comunidad.

Sam Cortez (Él) es responsable de la planificación artística y supervisión de nuestras dos compañías de danza, Los Lupeños de San José y Los Lupeños Juvenil.



By Alexander Nguyen

//NO MORE, KNOW MORE

In July 2018, I lost my mom to liver-pancreatic cancer. At 6 a.m., my dad called me to say that her time was almost up. I tried to be optimistic that she could survive. However, I had to accept that her time was coming, which was my last moment with her. Intensely, I cried, and I told her I was sorry I didn't spend enough time with her. I was sorry for focusing too much on school and work instead of spending time with her. I said everything that was on my mind, so I would not regret it later. My mom passed away, and a couple of weeks later, I had to cremate her.

It has been two years since my mom passed away, and my family has never been the same. All the traditions my mom carried out are gone. No more putting up Christmas decorations. No more eating twelve grapes on the New Year. No more smelling pickled vegetables from the kitchen for Vietnamese New Year. No more making Vietnamese jello. No more hearing my mom coming home at 10 p.m. carrying *banh cuon* or milk tea. Life has not been the same without her traditions.

When I see folks celebrating holidays with family, I get sad, and I'm okay with that feeling. When someone passes away, you may feel empty, regretful, or want to give up. People say, "Time heals everything." I disagree because time does not heal the pain you do not confront and acknowledge. Take the time to feel your emotions. Don't avoid it because the avoidance will come back to you. Healing doesn't happen through avoiding your feelings. Healing happens when you face your emotions and walk towards the light. Within the path can be darkness, but you will see the light to guide you at the end.

I am not here to only talk about the traditions that have disappeared in my life. I am here to tell you about recovering traditions. I do not know much about Vietnamese traditions. Still, my position being Vietnamese and growing up with the Mexican community allows me to see how Mexican and Vietnamese traditions are similar. For instance, eating the twelve grapes is a good luck tradition. I participated in this tradition with my Mexican friend's family by eating 12 grapes and drinking apple cider to ring in the New Year. My family did the same thing on New Year, where we ate 12 grapes and drank apple cider. We may think we are different; however, we are similar in some ways. Yes, we eat different foods during the holidays, but it's a tradition to celebrate the holidays together. During the holidays, in a Mexican household, I would eat *pozole*, *tamales* and drink *ponche*. In my Vietnamese home, I would eat spring rolls, pho and drink milk tea.

As I reflect on traditions, I want to no longer state "no more" but to "know more." Acknowledging that there is "no more" of my mom carrying traditions, but now I am committed to "know more" to uncover her traditions and try to carry that tradition forward for future generations.

Alexander Nguyen was born and raised in East San José. He is currently a graduate student at the University of San Francisco. His goal is to become a high school teacher in East San José.

En julio de 2018 perdí a mi madre por un cáncer de hígado y páncreas. A las 6 de la mañana mi papá me llamó para decirme que su tiempo casi había llegado a su fin. Traté de ser optimista pensando que ella podría sobrevivir. Sin embargo, tuve que aceptar que había llegado su tiempo y que era mi último momento con ella. Lloré intensamente y le dije que sentía el no haber pasado suficiente tiempo con ella. Lamento haber dedicado demasiado tiempo en la escuela y el trabajo en lugar de pasar más tiempo con ella. Dije todo lo que estaba en mi mente, así no tendría arrepentimientos. Mi madre falleció y un par de semanas después, tuve que cremarla.

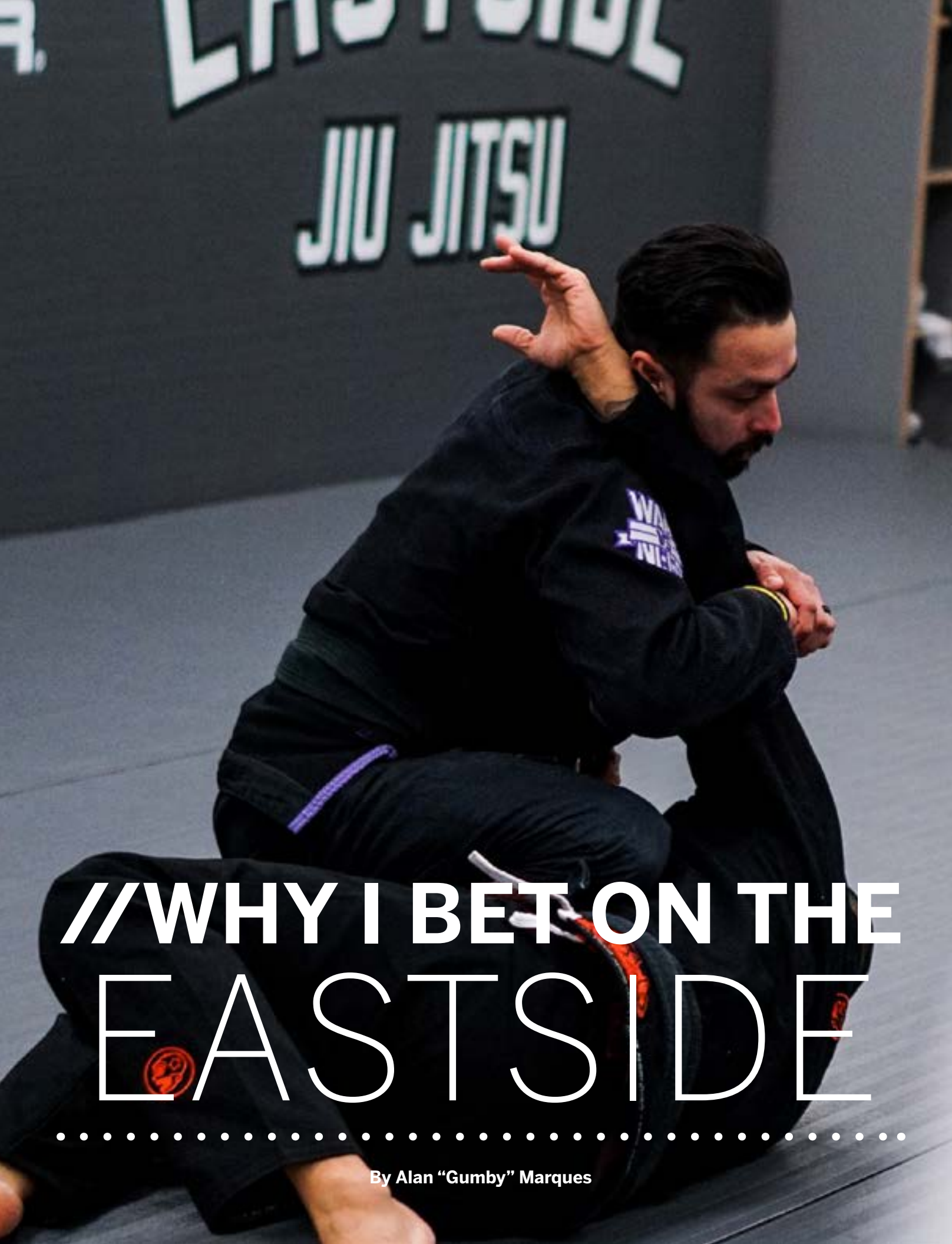
Han pasado dos años desde que mi madre falleció y mi familia ya no es la misma. Todas las tradiciones que mi mamá llevó a cabo se han ido. No más decoraciones navideñas. No más el comer doce uvas en año nuevo. No más verduras olorosas en vinagre de la cocina para el año nuevo vietnamita. No más hacer gelatina vietnamita. No más oír a mi madre llegar a casa a las 10 p.m. llevando *banh cuon* (rollos de primavera) o té de leche. La vida no ha sido la misma sin sus tradiciones.

Cuando veo a gente celebrando los días festivos con su familia, me pongo triste y estoy bien con ese sentimiento. Cuando pierdes a alguien puedes sentirte vacío, arrepentido o querer rendirte. La gente dice: "el tiempo lo cura todo". No estoy de acuerdo porque el tiempo no cura el dolor que no confrontas ni reconoces. Tómate el tiempo para sentir tus emociones. No lo evites porque regresará a ti. La curación no se da evitando tus sentimientos. La curación se da cuando te enfrentas a tus emociones y caminas hacia la luz. Dentro del camino puede haber oscuridad, pero verás la luz que te guiará al final.

No sólo estoy aquí para hablar de las tradiciones que han desaparecido en mi vida. Estoy aquí para hablarles de recuperar tradiciones. No sé mucho sobre las tradiciones vietnamitas. Aún así, mi posición de ser vietnamita y crecer con la comunidad mexicana me permite ver cómo las tradiciones mexicanas y vietnamitas son similares. Por ejemplo, comer las doce uvas es una tradición de buena suerte. Compartí esta tradición con la familia de mi amigo mexicano comiendo las 12 uvas y bebiendo sidra de manzana para celebrar el año nuevo. Mi familia hizo lo mismo en año nuevo, donde comimos las 12 uvas y bebimos sidra de manzana. Podemos pensar que somos diferentes; sin embargo, somos similares en algunos aspectos. Sí, comemos diferentes alimentos durante las fiestas, pero es una tradición celebrar las fiestas juntos. Durante los holidays en casa de una familia mexicana comía *pozole*, *tamales* y bebía *ponche*. En mi casa vietnamita comía rollitos de primavera, pho y bebía té de leche.

Mientras reflexiono sobre las tradiciones, no quiero decir "no más" sino "conocer más". Reconozco que "no hay más" de mi mamá llevando tradiciones, pero ahora estoy comprometido a "saber más" acerca de sus tradiciones y tratar de compartirlas a las futuras generaciones.

Alexander Nguyen nació y creció en el este de San José. Actualmente es un estudiante de posgrado en la Universidad de San Francisco. Su meta es convertirse en maestro de secundaria en el este de San José.



//WHY I BET ON THE EASTSIDE

By Alan "Gumby" Marques

When I opened Heroes Martial Arts in 2009 in downtown San José, I thought more about my mission of teaching Brazilian Jiu Jitsu and less about the location and impact on the immediate community. The biggest lessons that I have learned over the years are that we are a people-business first and foremost and that the community we build upon is both our greatest resource and our biggest asset.

There are a lot of ways to describe Brazilian Jiu Jitsu, such as "physical chess" or the art of folding laundry with someone still in it, but as a daily activity it is unique in that it requires equal parts of cooperation and competition at various times. The benefits physically and mentally are numerous, the friendships you build are lifelong.

When it came time to open our second studio, we considered a variety of options, but given how much of our top talent was actually born, raised and still resides on the Eastside, it seemed like a great idea to build our new academy there.

One of those top talents, in particular, is Nick "Eastside" Borbon. When Nick first started with me, he was young enough that his mother had to sign the waiver for him to participate. "Eastside" has always been quite clean-cut, but his mother made me a bit nervous with all her questions, and I figured if I didn't take good care of him, she would be after me.

"Eastside" got very good at Jiu Jitsu very quickly and built up both a local reputation and a bit of notoriety on the greater (worldwide) Jiu Jitsu scene. He didn't venture out much from San José previously, but since then, he has been both around the country and overseas to compete. Still, and true to Eastside tradition, you can take the kid out of the Eastside, but you can't take the Eastside out of the kid.

I took him for his very first Sushi dinner while on one trip to Las Vegas. Seems funny, but he had a gentle introduction as the chef was an old friend. He looked at every plate with a bit of suspicion to wide-eyed amazement after he tried each bite. Two weeks later he was telling me about a date that he had, and he exclaimed she didn't even know how to use chopsticks. "Yo!" I replied, "one month ago YOU didn't even know how to use chopsticks!" (I have to point out his wife now, Janet, is far more savvy and just as badass in his discipline of Muay Thai kickboxing.)

It's been a pleasure watching this young man grow up and be there for many of his accomplishments. Still, I could scarcely predict that 12 years after this skinny kid walked into my academy that we would be partnered up and opening a gym together. "Eastside" is the right man for the job and he's carrying on the tradition of paying it forward. This area is talent-rich and we've proven that over and over again.

My directive to "Eastside" in this endeavor was actually quite simple: I told him to "build the next you".

Alan "Gumby" Marques is the founder of Heroes Martial Arts and holds a 4th degree Brazilian Jiu Jitsu Black Belt. He is also the San José Downtown Association President.

Cuando abrí mi estudio de artes marciales, Heroes Martial Arts, en 2009 en el centro de San José, pensé más en mi misión de enseñar Jiu Jitsu brasileño y menos en la ubicación y el impacto que tendría en la comunidad inmediata. Las lecciones más importantes que he aprendido a lo largo de los años son que, ante todo, somos un negocio de personas y que la comunidad sobre la que construimos es nuestro mayor recurso y nuestro mayor activo.

Hay muchas maneras de describir el Jiu Jitsu brasileño, como "ajedrez físico" o el arte de doblar la ropa con alguien todavía dentro, pero como actividad diaria es única porque requiere partes iguales de cooperación y competencia en varios momentos. Los beneficios físicos y mentales son numerosos, las amistades que construyes son para toda la vida.

Cuando llegó el momento de abrir nuestro segundo estudio, consideramos una variedad de opciones, pero dado que muchos de nuestros mejores talentos nacieron, se criaron y aún residen en el lado este, parecía una gran idea construir nuestra nueva academia allí.

Uno de esos grandes talentos en particular es Nick "Eastside" Borbon. Cuando Nick comenzó conmigo, era lo suficientemente joven como para que su madre tuviera que firmar la renuncia para que participara. "Eastside" siempre ha tenido una apariencia ordenada, pero su madre me ponía un poco nerviosa con todas sus preguntas, y pensé que si no lo cuidaba bien, ella estaría detrás de mí.

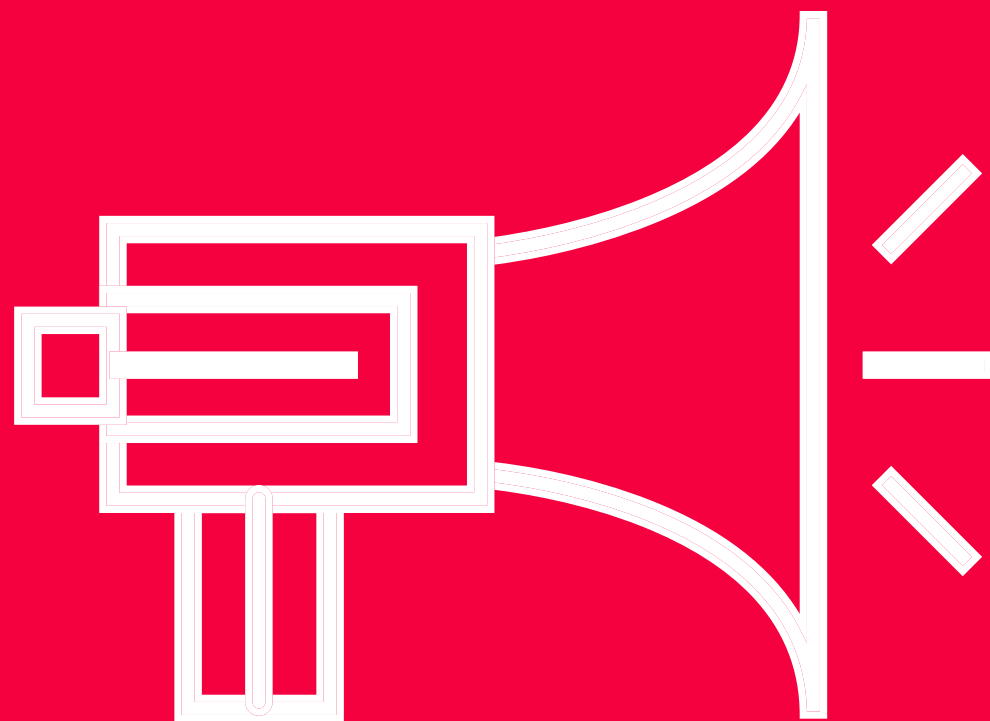
"Eastside" se volvió muy bueno en Jiu Jitsu y muy rápidamente construyó tanto una reputación local como un poco de notoriedad en la gran escena (mundial) de Jiu Jitsu. Anteriormente, no se aventuró mucho fuera de San José, pero desde entonces, ha estado tanto en el país como en el extranjero para competir. Aún así, y fiel a la tradición del Eastside, puedes sacar al niño del Eastside, pero no puedes sacar el Eastside del niño.

Lo llevé a su primera cena de sushi durante un viaje a Las Vegas. Parece divertido, pero tuvo una presentación amable ya que el chef era un viejo amigo. Miró cada plato con un poco de sospecha y asombrado después de probar cada bocado. Dos semanas después, me estaba contando sobre una cita que tuvo y exclamó que la chica ni siquiera sabía usar los palillos. "¡Oye!" Respondí: "¡Hace un mes, TÚ ni siquiera sabías cómo usar los palillos!" (Tengo que señalar que su esposa ahora, Janet, es mucho más inteligente e igual de ruda en su disciplina de kickboxing Muay Thai).

Ha sido un placer ver a este joven crecer y estar allí para muchos de sus logros. Aún así, apenas podía predecir que 12 años después de que este niño flaco entrara en mi academia, nos asociaríamos y abriríamos un gimnasio juntos. "Eastside" es el hombre adecuado para el trabajo y continúa con la tradición de devolver el favor. Esta área es rica en talento y lo hemos demostrado una y otra vez.

Mi directiva para "Eastside" en este esfuerzo fue bastante simple: le dije que "construyera el próximo tú".

Alan "Gumby" Marques es el fundador de *Heroes Martial Arts* y tiene un cinturón negro de Jiu Jitsu brasileño de cuarto grado. También es el presidente de la Asociación del Centro de San José.



SUBSCRÍBETE

Reciba [ACCESO DIGITAL] gratis a la publicación trimestral EASTSIDE MAGAZINE

ANUNCIA

¿Tiene una empresa u organización que ofrece servicios al este de San José? Nuestra publicación trimestral bilingüe prioriza la distribución a esta comunidad.

COMPARTE UNA HISTORIA

¿Tienes una historia que contar? ¿Una habilidad que te gustaría compartir? ¿Una organización sobre la que le gustaría mencionar?

INVIERTE EN NUESTRA MISIÓN

No podríamos hacerlo sin su apoyo. La mayor parte de nuestro presupuesto operativo, es más pequeño de lo que la mayoría de las revistas tradicionales gastan en un solo tema, proviene de las generosas contribuciones de personas que creen en nuestra misión. El dinero que recaudamos va directamente a mejorar la revista y elevar las historias de nuestra comunidad del este de San José.

SUBSCRIBE

Receive early [DIGITAL ACCESS] to EASTSIDE MAGAZINE quarterly publication

ADVERTISE

Have a business or organization that is looking to reach East San José? Our bilingual quarterly publication prioritizes distribution to this unique multicultural community.

SHARE A STORY

Have a story to tell? A skill you'd like to highlight? An organization you'd like to share more about?

INVEST IN OUR MISSION

We couldn't do it without your support. Most of our operating budget—smaller than what most mainstream magazines spend on a single issue—comes from the generous contributions of people who believe in our mission. The money we raise goes directly into improving the magazine and elevating the stories of our eastside community.



//A GLIMPSE OF THE COSMOS

By Jinji Sayson

The earnest thundering of the *dabakan* echoes the anthemic march of warriors surging from misty mountains. Another pulse and the *agung* rings with the cavernous laughter of my ancestors. A splash of wood on metal, and the *kulintang gongs* are fervently reciting ancient incantations, while the *gandingan* murmurs protective prayers. This is what makes the art of *kulintang* so powerful: the sound moving in bronze collapses timelines, allowing myself, and others in the Filipinx Diaspora, to transcend earthly tethers like time and place by weaving together a tapestry of modern sounds with the musical threads inherited from our ancestors.

For those unfamiliar with *Kulintang*, it is a pre-colonial, pre-Islamic Philippine tradition that at one point, was practiced all throughout the islands in ancient times. Unfortunately, due to the legacy of colonization it was nearly wiped out, and today, though it's still performed in the Philippines (mainly the Southern region), chances are that if you asked the average homelander about it, there's a good chance they'd tell you they've never heard of this tradition before.

To begin, *Kulintang* is used to refer to the name of the gong-and-drum ensemble in this tradition, and it is also the name used to refer to the namesake instrument, which consists of a set of eight small, graduated bronze gongs.

El fervoroso estruendo del *dabakan* hace eco en la marcha, himno de los guerreros que surgen de las montañas brumosas. Otro pulso y el *agung* suena con la risa cavernosa de mis antepasados. Un toque de madera sobre metal y los *gongs kulintang* recitan con fervor antiguos encantamientos, mientras que el *gandingan* murmura oraciones protectoras. Esto es lo que hace que el arte de *kulintang* sea tan poderoso: el sonido que se mueve en bronce colapsa las líneas de tiempo, permitiéndome a mí y a otros en la diáspora Filipinx trascender las ataduras terrenales como el tiempo y el lugar tejiendo un tapiz de sonidos modernos con los hilos musicales heredados de nuestros antepasados.

Para aquellos que no están familiarizados con *Kulintang*, es una tradición filipina precolonial y preislámica que en un momento se practicaba en todas las islas en la antigüedad. Desafortunadamente debido al legado de la colonización, estuvo a punto de desaparecer y hoy en día aunque todavía se realiza en Filipinas (principalmente en la región sur), es probable que si le preguntaras a un nativo promedio al respecto, es muy probable que digan que nunca antes habían oído hablar de esta tradición.

Para empezar, *Kulintang* se usa para referirse al nombre del conjunto de *gong* y tambor en esta tradición y también es el nombre que se usa para referirse al instrumento homónimo, que consiste en un conjunto de ocho pequeños gongs de bronce graduados.

Even though I'm Filipina-American, and have studied, performed, and taught music for over two decades, I did not know this world existed until I took a cultural workshop that was held at the Manilatown Heritage Foundation in San Francisco. However, there's also a good chance that if it weren't for a certain pioneering musician in the 1970's, we wouldn't have even had such workshops available in the Bay Area.

As I've learned from my fellow *Kulintang Dialect* bandmate Conrad, Master Danongan Kalanduyan, from a Southern region in the Philippines called Maguindanao, was largely responsible for bringing *Kulintang* music to the United States. Because *Kulintang* is an oral tradition in which learners are taught by watching and copying the teacher, it is more than likely that anyone who plays *kulintang* music here in the U.S. is playing a song that Master K, or "Danny" as his close friends called him, gifted to our *kommunity*.

I think that the aspect that most people enjoy about *kulintang* music is that it's music for dancing and reveling. And that's what the most appealing aspect of this music for me: that anyone in the community can be a part of it. Although it certainly is a gift, I often find myself thinking that "gift" is too humble and small of a word to describe *kulintang* - maybe a glimpse of the cosmos is more fitting.

During the production of my short film about *kulintang*, *All That Glitters Is Bronze*, there was a special moment when I was interviewing my bandmate, Michelle. I asked her what her favorite part about playing *kulintang* music was, and she responded that she, "didn't grow up with a grandma", so, "seeing other peoples' grandmas dance to our music", really, "brought her joy", as a single tear slid down the corner of her beaming smile.

Discovering the world of *kulintang* has reminded me that above all, the purpose of playing, and performing music, is to have fun. Something that still surprises me however is, how exhilarating it is every time to play music that derives from my heritage - the thrill is so much more scintillating than I ever anticipated; and I never get tired of picking up a pair of *kulintang* sticks. Perhaps because, though I have enjoyed playing the music of old dead white men for quite some time, playing the music of my ancestors, while certainly fun, is so much more than that: the visceral connection I feel to my *kommunity* and *kultura* as I'm tapping into the rhythms of the earth, feeling my breath exhale in time with the crooning melodic sighs of the *gandingan*, and my pulsing heartbeat accompanying the palpitations of the *agung*, makes me feel as if I am a galaxy swirling in the cosmos, part of everything and everyone, watching constellations dance in the eyes of my people, feeling my soul eclipsed by a warm, emanating solar joy when both old and young generations are brought together on the dance floor by these sounds.

Jinji just finished creating her first short film, which is about *kulintang*, "All That Glitters Is Bronze" (@allthatglittersisbronze) and is now working on post-production for a new project, as well as collaborating with other local artists through More Mas Marami Arts on upcoming art installations for their SJ Sounds Project, which will be unveiled in Spring 2022. Jinji wants to encourage everyone to fiercely believe in the beauty of their dreams and do exactly whatever it is they want to do.

Aunque soy filipina-estadounidense y he estudiado, actuado y enseñado música durante más de dos décadas, no sabía de su existencia en este mundo hasta que tomé un taller cultural que se llevó a cabo en la *Manilatown Heritage Foundation* en San Francisco. Sin embargo, también existe una buena razón de que si no fuera por un músico pionero en la década de 1970, ni siquiera hubiéramos tenido tales talleres disponibles en el Área de la Bahía.

Como aprendí de mi compañero en el grupo de dialecto de *Kulintang*, Conrad, el maestro Danongan Kalanduyan, de una región del sur de Filipinas llamada Maguindanao, fue en gran parte responsable de traer la música de *Kulintang* a los Estados Unidos. Debido a que *Kulintang* es una tradición oral en la que a los alumnos se les enseña observando y copiando al maestro, es más que probable que cualquiera que toque música *kulintang* aquí en los EE. UU. esté tocando una canción que el Maestro K, o "Danny", como lo llamaban sus amigos cercanos él, regalo de nuestra "komunidad."

Creo que el aspecto que la mayoría de la gente disfruta de la música *kulintang* es que es música para bailar y divertirse y ese es el aspecto más atractivo para mí: cualquier persona de la comunidad puede ser parte de ella. Aunque ciertamente es un regalo, a menudo me encuentro pensando que "regalo" es una palabra demasiado humilde y pequeña para describir *kulintang*; tal vez un vistazo al cosmos sea más apropiado.

Durante la producción de mi cortometraje sobre *kulintang*, *All That Glitters Is Bronze*, "Todo lo que brilla es bronce", hubo un momento especial cuando entrevisté a mi compañera de grupo, Michelle. Le pregunté cuál era su parte favorita de tocar música *kulintang* y ella respondió que "no creció con una abuela", así que "ver a las abuelas de otras personas bailar con nuestra música" en realidad, "le trajo alegría", mientras una lágrima se deslizaba por la esquina de su radiante sonrisa.

Descubrir el mundo de *kulintang* me ha recordado que, sobre todo, el propósito de tocar e interpretar música es divertirse. Sin embargo, algo que todavía me sorprende es lo estimulante que es cada vez el tocar la música que se deriva de mi herencia; la emoción es mucho más brillante de lo que jamás había imaginado y nunca me canso de tomar un par de palos de *kulintang*. Quizás porque, aunque he disfrutado tocando la música de los viejos blancos muertos durante bastante tiempo; tocar la música de mis antepasados (aunque ciertamente es divertido), es mucho más que eso: la conexión visceral que siento con mi "komunidad" y mi "kultura" el cómo estoy aprovechando los ritmos de la tierra, sintiendo mi respiración exhalar al ritmo de los suspiros melódicos del *gandingan* y el latido de mi corazón que acompaña a las palpitations del *agung*, me hace sentir como si fuera una galaxia girando en el cosmos, parte de todo y de todos, viendo las constelaciones danzar en los ojos de mi gente, sintiendo mi alma eclipsada por una alegría cálida solar que emana cuando tanto las generaciones viejas como las jóvenes se unen en la pista de baile por estos sonidos.

Jinji acaba de terminar de crear su primer cortometraje, que trata sobre *kulintang*, *All That Glitters Is Bronze*, "Todo lo que brilla es de bronce", (@allthatglittersisbronze) y ahora está trabajando en la postproducción de un nuevo proyecto, además de colaborar con otros artistas locales a través de *More Mas Marami Arts* en las próximas instalaciones de arte para su *SJ Sounds Project*, que se dará a conocer en la primavera de 2022. Jinji quiere animar a todos a que crean ferocemente en la belleza de sus sueños y hagan exactamente lo que quieren hacer.

//POETRY

By Noemi Corona

Maldición en Tradición

Aged Slaughter and Demons Cooking Over Slow Fire

Ribs on the table
samples of your back,
They feed
biting breath.
With unrepentant tears.
Starting from the obsolete, hiding from everything.
From nothing,
to not exist.

The most poisonous pain penetrates our veins.
This disease that kills us
----Rage,
----anger.

By loving ourselves, we give ourselves the food to hate,
to know how to appreciate more, and leave the shame.

THE GUILT

The rotting of our body and soul.
We are beyond the ridiculous you have made us, with so
much spite.

AND SO,
THE CHALICE IS GIVEN,
OF SO MUCH DESPISE AND SO LITTLE BREATH.

Flowered.

Fire pit love.
Re-learning our human and sorcerer senses.
Dancing in freedom
ritual movement.
Planting strawberries flavored with hawthorn.

We will always be the weakness of our humanity.
Everything that happened makes its debut to
continue healing even the toes.

The saved words begin to float to you.

We take a stand.
With stops.
Conquering roads, we form curves, clothed in
evidence.

We landed.
Demolishing so much violence, with our mere existence.
We overcome your absence.
We become acquainted with such remoteness, and we
make our being home.

We slash with songs, everything that feels, well present.
Our food,
HAS purpose, HAS heart,
IT HAS all the VALUE.

HAS ears and offerings,
deep burning.
The metamorphosis of so much Mexican stain, well -----
burning, sore from life.

with so much love, she is written and stained with
knowledge, and tradition.

WRING OUT POETRY.

Matanza Envejecida y Demonios Cocinando a Fuego Lento

Costillas en la mesa
muestras de tu espalda,
Se alimentan
mordiendo aliento.
Con llantos deshebrados.
Comenzando desde lo obsoleto, escondiéndonos de todo.
Desde nada,
para no existir.

El dolor más venenoso penetra nuestras venas.
Esta enfermedad que nos mata,
----rabia,
----coraje.

Por amarnos a vosotros, nos damos el alimento de odiar,
para saber apreciar más, y dejar la vergüenza.

THE GUILT

El pudrimiento de nuestro cuerpo, y alma.
Somos más allá del ridículo que nos has hecho, con tanto
despecho.

Y DE TAL MANERA,
SE DA EL CÁLIZ,
DE TANTO DESPRECIO Y TAN POCO ALIENTO.

Florecida.

Amor de fogón.
Aprendiendo de nuevo nuestros sentidos humanos y
hechiceros.
Bailando en libertad,
movimiento ritual.

Plantando frutillas con sabor a tejocotes.

Siempre seremos la debilidad de nuestra humanidad.
Todo lo sucedido hace *debut* para seguir curando
hasta los dedos de los pies.

Las palabras guardadas comienzan a flotar con destino a ti.

We take a stand.
Bien paradas.
Conquistando carreteras, formamos curvas, vestidos
de evidencias.

Aterrizamos.
Demolishing tanta violencia, con nuestra mera existencia.
Superamos tu ausencia.

Nos familiarizamos con tanta lejanía, y hacemos hogar a
nuestro ser.

Acuchillamos con cantos, todo lo que se siente, bien presente.
Nuestro alimento,
TIENE propósito, TIENE corazón,
TIENE todo el VALOR.

TIENE mazorcas y ofrendas,
profundas de ardor.

La metamorfosis de tanta macha mexicana, bien -----
ardida, adolorida de la vida.

con tanto amor, se escribe y se mancha con el
conocimiento, y tradición.

EXPRIMIENDO POESÍA.

Noemi Corona, A DACA recipient and Purépecha native writer that proudly calls East Side San José their home away from CASA. Noemi focuses on centering the undocumented community and music as a form of healing. Aspiring to nurture the diaspora that is rooted in the sentiments of displacement is crucial to the work they create. To explore the full effect of her poetry, listen to the accompanying playlist available via Spotify.

Noemi Corona, recipiente de DACA y escritora nativa purépecha que se enorgullece de llamar al este de San José su hogar lejos de casa. Noemi se enfoca en centrar a la comunidad indocumentada y la música como una forma de curación. Aspirar a nutrir la diáspora que está arraigada en los sentimientos de desplazamiento es crucial para el trabajo que crean. Para explorar el efecto completo de su poesía, escuche la lista de reproducción adjunta disponible a través de Spotify.



//TRADICIONES CON LA FAMILIA

By Jairy Herrera

“Traditions are important because they bring families, friends, and communities together. They create memories and they can be nostalgic.”

The word tradition by definition is “the transmission of customs or beliefs from generation to generation”. This simple word can hold a lot of meaning and memories behind it for a lot of families and communities all around the world. Traditions can be anything and everything, whether that is having a game night every month or taking a family trip. Traditions can come from any period in time. Far, far into the past, or as early as ... now; it is never too late to start a tradition.

A tradition that we have in my family is going to Mexico once a year to visit our loved ones. I know plenty of families can relate to this. Most of my family is in another country. It is a privilege to be able to travel and see them, even if it is only once a year. This is a tradition my family has engaged in since they migrated to the States and it is an event I would not miss.

You can also have a tradition amongst yourself, you do not always have to be with others. Some examples are going out for frozen yogurt when you ace a test, buying a little souvenir when you travel, or participating in a marathon of some sort. It could be anything!

Traditions are important because they bring families, friends, and communities together. They create memories and they can be nostalgic. With all the chaos and despair we all have endured these past two years, we all need a little bit more joy to fill our hearts. We all lost a lot, missed out on so many new experiences and opportunities, and still, it is crucial to remember the good.

Jairy Vianney Herrera is a senior at Latino College Preparatory Academy in San José, CA. During her free time, she expresses her passion for writing and volunteering in her community.

La palabra tradición por definición es “la transmisión de costumbres o creencias de generación en generación”. Esta simple palabra puede tener mucho significado y recuerdos detrás de ella para muchas familias y comunidades de todo el mundo. Las tradiciones pueden ser cualquier cosa, ya sea tener una noche de juegos cada mes o hacer un viaje familiar. Las tradiciones pueden provenir de cualquier época. Lejos, lejos en el pasado o tan cerca como... ahora; nunca es tarde para empezar una tradición.

Una tradición que tenemos en mi familia es ir a México una vez al año a visitar a nuestros seres queridos. Sé que muchas familias pueden identificarse con esto. La mayor parte de mi familia está en otro país. Es un privilegio poder viajar y verlos, aunque sea solo una vez al año. Esta es una tradición que mi familia ha realizado desde que emigraron a los Estados Unidos y es un evento que no me perdería.

También puedes tener una tradición contigo mismo, no siempre tienes que estar con alguien más. Algunos ejemplos son salir por un *frozen yogurt* cuando pasas un examen con un buen grado, comprar un recordito cuando viajas o participar en un maratón de algún tipo. ¡Podría ser cualquier cosa!

Las tradiciones son importantes porque reúnen a las familias, los amigos y comunidades. Crean recuerdos y pueden ser nostálgicos. Con todo el caos y la desesperación que todos hemos vivido en estos últimos dos años, todos necesitamos un poco más de alegría para llenar nuestros corazones. Todos perdimos mucho, perdimos experiencias y nuevas oportunidades y aún así, es crucial recordar lo bueno.

Jairy Vianney Herrera está en su cuarto año en Latino College Preparatory Academy en San José, CA. Durante su tiempo libre, expresa su pasión por escribir y ser voluntaria en su comunidad.



//A MUSIC TRADITION IN EASTSIDE SAN JOSE

By Ivan Flores

Summertime in the East Side 1995. I can smell the carne asada, see jump houses down the street. Cars rattling as someone rolls through the hood bumping West Coast Rap through their newly hooked up system. You can feel the mufflers rumbling as one of the OGs would cruise by with their freshly shined up ride, playing oldies, Freestyle or Funk, up and down Alum Rock Avenue, and at home there was always a steady rotation of Romanticas, Soul & Oldies, Salsa, Cumbia, along with so many other genres.

Verano en el este de San José de 1995. Puedo oler la carne asada, veo brincolines calle abajo. Coches traqueteando cuando alguien pasa a través del vecindario por el *West Coast Rap* con su sistema recién instalado. Puedes sentir los silenciadores retumbando mientras uno de los OGs paseaba reluciente tocando oldies, freestyle o funk, cuesta arriba y abajo de Alum Rock Avenue y en casa siempre había una rotación constante de canciones románticas, soul, oldies, salsa, cumbia, entre otros tantos géneros.

But for me, as a teenager walking 'round East Hills and White Road, there was nothing better than my backpack full of mixtapes and my walkman. I felt that my music was my identity and image - something I placed a lot of importance on. This developed into a creative and artistic form of expression that would remain with me for the next twenty-plus years.

Like many others, I was that kid...every neighborhood had some: the stoners, rockers, played guitar or drums in a band, wore all black even in the summertime. In the late 90s, there were a lot of youngsters on that same tip, which birthed an underground Metal and Punk scene all throughout the East Side. With most performances taking place at a homie's backyard or house party. Eventually, many of these bands started playing at clubs Downtown like the Cactus Club, among others. Some bands stuck with it or formed other bands and went on to have some success, while others went other directions in life.

As I approached young adulthood and further developed as a musician and songwriter, the music of my childhood began resonating loudly within me. Along with my cousin and a group of lifelong friends, we formed the bands Lado Oriente (roughly translated "East Side") and eventually La Colectiva (The Collective).

We began researching, learning and performing not just the music of our respective upbringings in ESSJ, but also digging deeper and learning the music of our families' homelands and traditions. With roots in Mexico, El Salvador, Colombia, Puerto Rico, Nicaragua, and Peru, the repertoire was virtually endless. The primary genres of choice being Cumbia, Salsa and Traditional Sones de Mexico.

While the bands Lado Oriente & La Colectiva are no longer active, the majority of the musicians still work and collaborate on music together. Most of which is released through the Discos Resaca Label working with artists like Mariposas Del Alma, Deuce Eclipse, Flaco El Jandro, Brian Rivera, and Yeison Landero from Colombia. Nationally & Internationally distributed (Mexico, Colombia, Japan, Europe & Australia), the sounds born in ESSJ and the Bay as a whole, are landing on the ears of folks the world over.

Always remaining true to our roots, we produce material that represents our upbringing and culture. Much like a playlist at an East Side BBQ or family gathering, you're bound to hear Cumbias, Oldies, Boleros, and Tropical sounds all on one record.

Follow us on Instagram at @discosresaca

Ivan Flores is a Producer, Accordion Player, and Multi-Instrumentalist born and raised in East Side San José. Having been in the Bay Area music scene since 1998, he established the all vinyl record label Discos Resaca in 2017.

Pero para mí cuando era un adolescente caminando por East Hills y White Road, no había nada mejor que mi mochila llena de casets y mi walkman. Sentía que mi música era mi imagen e identidad, algo a lo que le daba mucha importancia. Esto se convirtió en una forma de expresión creativa y artística que permanecería conmigo durante los próximos veinte años.

Como muchos otros yo era ese niño... todos los vecindarios tenían algunos: los rastafarios, los rockeros, tocaban la guitarra o la batería en una banda, vestían de negro incluso en verano. A finales de los 90s había muchos jóvenes en ese mismo movimiento, lo que dio lugar a una escena underground del metal y punk en todo el este de San José. La mayoría de las presentaciones tomaban lugar en el patio trasero de un *homie* o en una fiesta en casa. Con el tiempo, muchas de estas bandas empezaron a tocar en *clubes* del centro como el *Cactus Club*, entre otros. Algunas bandas se mantuvieron firmes o formaron otras bandas y tuvieron cierto éxito, mientras que otras tomaron otras direcciones en la vida.

A medida que me acercaba a la edad adulta y me desarrollaba más como músico y compositor, la música de mi infancia comenzó a resonar con fuerza dentro de mí. Junto con mi primo y un grupo de amigos de toda la vida, formamos las bandas "Lado Oriente" (traducido algo así como "East Side") y finalmente "La Colectiva" (The Collective).

Comenzamos a investigar, aprender e interpretar no solo la música de nuestras respectivas crianzas en el este de San José, sino también a profundizar y aprender la música de las tierras y tradiciones de nuestras familias. Con raíces en México, El Salvador, Colombia, Puerto Rico, Nicaragua y Perú, el repertorio era prácticamente interminable. Los géneros principales de elección son la cumbia, la salsa y los tradicionales sones de México.

Ahora que las bandas "Lado Oriente y La Colectiva" no están activas, la mayoría de los músicos aún trabajan y colaboran juntos en la música. La mayor parte se publica a través del sello Discos Resaca en colaboración con artistas como Mariposas Del Alma, Deuce Eclipse, Flaco El Jandro, Brian Rivera y Yeison Landero de Colombia. Distribuidos a nivel nacional e internacional (México, Colombia, Japón, Europa y Australia), los sonidos nacidos en ESSJ y el área de la bahía en su conjunto, están llegando a los oídos de personas de todo el mundo.

Siempre fieles a nuestras raíces, producimos material que representa nuestra crianza y cultura. Al igual que una lista de reproducción en una barbacoa del East Side o una reunión familiar, seguramente escucharás sonidos de cumbias, oldies, boleros y tropical en un solo disco.

Síguenos en Instagram en @discosresaca

Ivan Flores es un productor, acordeonista y multiinstrumentista nacido y criado en el este de San José. Habiendo estado en la escena musical del Área de la Bahía desde 1998, estableció el sello discográfico de vinilo Discos Resaca en 2017.

//POESÍA

By Angel Barragán

La mordida



I can't remember a birthday without the fear of *tres leches*
juice up my nose

The whole crowd screaming *que le muerda*

The little ones slowly sneaking up behind you

Tiny Traitors

My brother started buying two cakes- "just in case"

A strange action for one who grew up with no food

We don't even know how this all got started

I wonder who was the first to see an unsuspecting face

violently smash a cake, and say "I want to do that to

someone I love"

This is the only tradition we have left

Back home it was different

In the diaspora and search for freedom we sacrificed

enough I suppose

My *familia* doesn't look forward to any holiday

My mother sleeps before *el grito* because she has work the
next morning No *muertito* to visit at the local *panteón*

The *Reyes Magos* don't come after the new year

There is no mouse to pay me for my *dientes* full of *caries*

On *el cinco* we scoff at the companies trying to sell us junk,
and then buy it

No *fiestas* for any *santito*, back home it was different

Back with our giant family, we had something to honor

every week In our golden cage though, all we can do is

honor each other Honor the few of us here

One *pastel* at a time.

No puedo recordar un cumpleaños sin el miedo a sentir
el líquido de las tres leches subiendo por la nariz y toda la
multitud gritando "que le muerda"

Los pequeños se acercan sigilosamente detrás de ti
Pequeños traidores

Mi hermano empezó a comprar dos pasteles, "por si acaso"

Una extraña costumbre para alguien que creció sin comida

Ni siquiera sabemos cómo empezó todo esto

Me pregunto quién fue el primero en ver una cara
desprevenida sumergirse violentamente en un pastel y decir:

"Quiero hacerle eso a alguien a quien amo"

Esta es la única tradición que nos queda

De regreso a casa era diferente

En la dispersión y en la búsqueda de la libertad sacrificamos
bastante

Supongo que mi familia no espera con ansias las festividades

Mi madre duerme antes del grito porque tiene trabajo a la
mañana siguiente

No hay muertito para visitar en el panteón local

Los Reyes Magos no vienen después del año nuevo

No hay ratón de los dientes que pague por mis dientes llenos
de caries

El cinco de mayo nos burlamos de las empresas que intentan
vendernos chatarra y que después terminamos comprando

No hay fiestas para ningún santito

De regreso a casa era diferente

De regreso con nuestra gigantesca familia, teníamos

algo que honrar cada semana en nuestra jaula de oro, sin
embargo, todo lo que podemos hacer es honrar a cada uno

de nosotros

Honrar a algunos que estamos aquí

Un pastel a la vez.

Angel Barragan is an educator, poet and advocate. He is a Dreamer from Michoacán, Mexico that grew up in the Bay Area since the age of 10. He is currently a Dean for several charter schools in the area and is spending a lot of his time growing a social media presence to support people from historically marginalized communities.

Angel Barragán es educador, poeta y defensor. Es un *Dreamer* de Michoacán, México que creció en el Área de la Bahía desde la edad de 10 años. Actualmente es decano de varias escuelas autónomas en el área y está dedicando gran parte de su tiempo a desarrollar una presencia en las redes sociales para apoyar a las personas de comunidades históricamente marginadas.



Kooltura Marketing
310 South First Street
San José, CA 95113

(408) 596-4026 | kooltura.com

