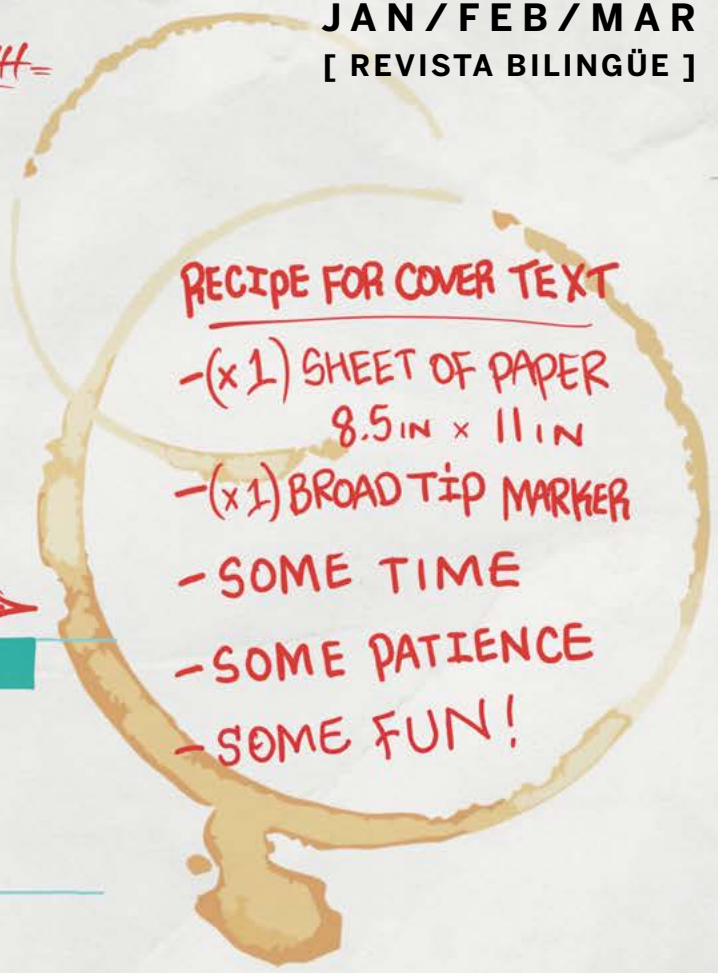
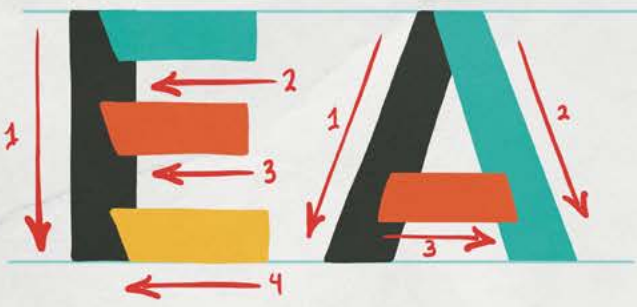
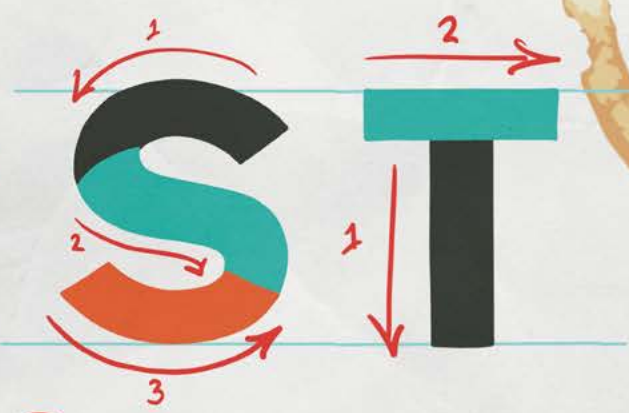


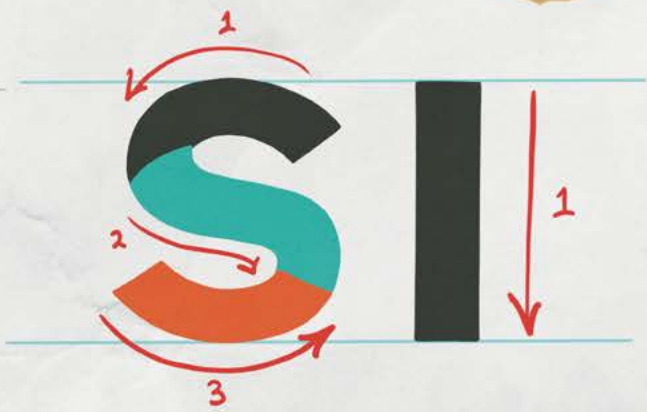
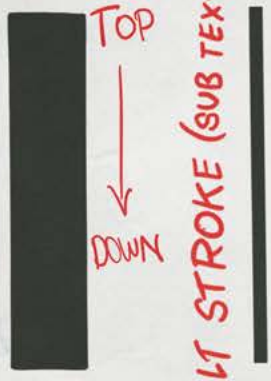
J.DUFF



OPTIMAL
SIZE



BASIC STROKE



STROKE ORDER BY COLOR



CONTENIDO

EDICIÓN 2023.Ce

CONTENT

- 02 LA MASA DE LA RAZA: Rosanna Alvarez
- 04 EASTSIDE KITCHEN: Sedy Tapia
- 07 POEM - CAPITOL PARK AFTER DARK: Carmina Barragan
- 08 MENU DO HALL: Richard Garcia
- 10 RECIPE FOR DISCRIMINATION: Estella Inda
- 12 A BOWL OF ZHOU: Annie Lu
- 14 QUELITES: Ernestina Martinez
- 16 EAST SIDE PINAKBET: Abraham Menor
- 18 POEM - QUE SABES TU?: Kassandra Michel
- 20 SPICE OF THE MOTHER TONGUE: Marvellyn Nguyen
- 22 POEM - RECIPES FOR HEALING: Billie Sangha
- 24 LAS JERICALLAS: Anna Sánchez
- 26 CAFÉ CON LECHE: Stephanie Segovia
- 28 POEM - HOW DO I ANSWER THAT QUESTION?: Sophia Rodriguez
- 30 OVER THE HONKS, DOWN THE LIGHTS: Sebastian Torres

EDITORIAL DIRECTOR	Rosanna Alvarez
TRANSLATORS	Carlos Morales Ugho Badú
COPY EDITOR	Sedy Tapia
COVER DESIGN	Jorge "J.Duh" Camacho
LAYOUT DESIGN	Esmeralda Ramirez
CREATIVE DIRECTOR	Omar Rodriguez
MARKETING/OUTREACH	Carlos Morales
PROJECT MANAGER	Sedy Tapia
FUND DEVELOPMENT	Jonathan Borca

Next Issue **2023.Ome**
Quarterly Publication
Coming **April**

Próxima Edición **2023.Ome**
Publicación Trimestral
Llega en **abril**

[Facebook]
@eastsidemagsanjose
@koolturamarketing

[Instagram]
@eastsidemag
@koolturamarketing

[Website]
kooltura.com

RECIPES

RECETAS

As 2022 came to a close and we prepared to welcome 2023, many of us found ourselves sharing meals, honoring and commemorating loved ones, and perhaps celebrating in gratitude while mindfully reflecting on what we've created out of our collective harvest. Toward that end, the theme for this issue is **recetas/recipes**. The stories reflected here give us a glimpse into the recipes that shape us within, throughout, and beyond the Eastside.

Jorge "J.Duh" Camacho is the brilliant mind behind the cover design for 2023.Ce. A San José native-born and first-generation Nicaragüense, his awe-striking murals can be found throughout San José, highlighting incredibly sharp and vibrant linework. The cover design for this issue represents the recipe behind the simple, yet beautifully crafted, EASTSIDE logo we've come to know and recognize from the cover of each magazine. It showcases the approach to lettering design for la raza to draw from.

"The East Side is the melting pot of a lot of things and history, a recipe that I couldn't figure out how to put in digestible words or imagery. Instead of trying to capture The East in an illustration, I decided to stick to my guns and break down how to write the logo of The EASTSIDE Magazine itself. Lettering is a very niche recipe that most don't notice, and especially so when the lettering is done very clean. I hope that showing the "x-ray" of something as simple as the process of this logo, helps to shine an appreciation of said design. Peace to the East."

Check out J.Duh's public art at Eastridge Mall, San José Giants Stadium, Chromatic Coffee, San Pedro Social, and more beyond the Bay Area. IG: @j.duh



Cofundador / Co-Founder:

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.

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.

A medida que 2022 llegaba a su fin y nos preparábamos para dar la bienvenida a 2023, muchos de nosotros nos encontrábamos compartiendo comidas, honrando y conmemorando a nuestros seres queridos, y tal vez celebrando con gratitud mientras reflexionábamos conscientemente sobre lo que hemos creado a partir de nuestra cosecha colectiva. Con ese fin, el tema de esta edición de la revista es **recetas/recipes**. Las historias reflejadas aquí nos dan una idea de las recetas que nos dan forma dentro, a lo largo y más allá del Eastside.

Jorge, "J.Duh" Camacho es la mente brillante detrás del diseño de la portada de 2023.Ce. Nacido en San José, nicaragüense y de primera generación, sus murales asombrosos se pueden encontrar por todo San José, destacando un trazo increíblemente afilado y vibrante. El diseño de la portada de esta edición representa la receta que se esconde tras el sencillo pero bellamente elaborado logotipo de EASTSIDE en cada revista, mostrando el enfoque del diseño de letras para que la raza se inspire en él.

"El East Side es una mezcla de muchas cosas e historia, una receta que no sabía cómo poner en palabras o imágenes digeribles. En lugar de tratar de capturarlo en una ilustración, decidí apegarme a lo que más conozco y analice cómo escribir el logotipo de EASTSIDE Magazine. Las letras son una receta muy específica que la mayoría no nota, y especialmente cuando las letras se hacen muy limpias. Espero que al mostrar la "radiografía" de algo tan simple como el proceso de este logotipo, ayude a que se refleje una apreciación de dicho diseño. Paz al Este".

Échale un vistazo a su arte público en Eastridge Mall, San José Giants Stadium, Chromatic Coffee, San Pedro Social, y más allá de la area de la bahía. IG: @j.duh



Cofundadora / Co-Founder:

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.

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.



By Rosanna Alvarez

LA MASA DE LA RAZA

As we kick off the fourth year with the thirteenth issue of Eastside Magazine, I can't help but reflect on how beautiful the journey has been. This magazine remains a wildly beautiful humbling affirmation and it continues to be an honor to work alongside a team that continues to help shape this *ofrenda*, as we continue to tell our stories *con sabor y corazón*.

It has always been my hope that the magazine would serve as an ongoing invitation and declaration of our existence as a constellation of beautifully complicated and complex people that shape each other on the daily. An invitation that helps us remember and recollect (or re-collect, if you will) a grounded curiosity of how we see ourselves in ways that allow us to show up fully and authentically. An on-record reflection of how we embody poetry as people; where our art and culture are ways of life, reminding us of how we thrive across space and time; a glimpse into how we see ourselves and how we create something out of what is often dismissed as nothing. In a way, the magazine has been documenting the collective recipes of our richly diverse community, documenting how we provide sustenance to one another throughout the ebbs and flows of life.

We continue to offer the magazine bilingually with English and Spanish side by side, for the sake of connection and conversation. It remains free in print and digitally to keep it an accessible conversation without hesitation. You can enjoy it together over pan dulce or boba tea, or over tacos, lumpias, sushi, grits, and bánh mì. The contents showcase poetry, photography, visual art, and articles from first-time writers across generations, by any means necessary - you know we transcribe. In short, the magazine documents a recipe calling on us-by us, for us, about us-to get elbows deep in the masa. A multifaceted recipe forged in our richly diverse historical legacy.

As always, it starts with *la gente*, the people, whose stories are art, heart, sacred, *con safos, cariño y mas*.

Mientras comenzamos el cuarto año con la decimotercera edición de Eastside Magazine, no puedo evitar reflexionar sobre lo hermoso que ha sido esta aventura. Esta revista sigue siendo una declaración de humildad tremendamente hermosa y sigue siendo un honor trabajar junto a un equipo que sigue ayudando a dar forma a esta ofrenda, mientras seguimos contando nuestras historias con sabor y corazón.

Siempre tuve la esperanza de que la revista sirviera como una invitación continua y una declaración de nuestra existencia como una constelación de personas bellamente complicadas y complejas que se moldean mutuamente de día a día. Una invitación que nos ayuda a recordar y recolectar una curiosidad arraigada de cómo nos vemos a nosotros mismos que nos permite mostrarnos de manera completa y auténtica. Una reflexión grabada de cómo encarnamos la poesía como personas; donde nuestro arte y cultura son formas de vida, recordándonos de cómo prosperamos en el espacio y el tiempo; un vislumbre de cómo nos vemos a nosotros mismos y cómo creamos algo a partir de lo que a menudo se descarta como nada. De cierto modo, la revista ha estado documentando las recetas colectivas de nuestra comunidad, que siempre ha sido ricamente diversa, documentando cómo nos brindamos sustento unos a otros a lo largo de los flujos y reflujos de la vida.

Seguimos ofreciendo la revista bilingüe, en inglés y español, lado a lado, para facilitar conexión y conversación. Sigue siendo gratuito de forma imprimida y digital para que sea una conversación accesible sin hesitación. Pueden disfrutarlo juntos sobre pan dulce o té de boba, o sobre tacos, lumpias, sushi, sémola y bánh mì. Los contenidos muestran poesía, fotografía, arte y artículos de escritores primerizos de todas las generaciones, por cualquier medio necesario; ya saben, transcribimos. En resumen, la revista documenta una receta que nos llama - por nosotros, para nosotros, sobre nosotros - a meter los codos en la masa. Una receta multifacética forjada en nuestro legado histórico, rico y diverso.

Como siempre, comienza con la gente, cuyas historias son arte, corazón, sagrado, con safos, cariño y mas.

Rosanna Alvarez is the Editorial Director and Co-Founder of Eastside Magazine. She loves to write, make art, and speak on the mic. She also teaches Chicana and Chicano Studies at San José State University. Find her online at rosannaalvarez.com.

Rosanna Alvarez es la directora editorial y cofundadora de Eastside Magazine. Le encanta escribir, hacer arte y mitotear por el micrófono. También enseña en el departamento de Chicana y Chicano Studies en la Universidad Estatal de San José. Encuéntrala en línea en rosannaalvarez.com.



EASTSIDE KITCHEN

By **Sendy Tapia**

At first glance, you don't expect Jojo Delgado to be a multicultural cook with years of working on the line with chefs and cooks across the Bay Area. He is a humbled, warm-toned man, East side grown, and making a living with Eastside Kitchen.

"Not every pop up or drop will be a good turn out. Sometimes you're gonna have to take an L. What I tell myself is, you just gotta keep it pushing, once you quit on yourself then you're done. No one is going to keep you pushing but you," Jojo says.

A primera vista, uno no esperaría que Jojo Delgado sea un cocinero multicultural con años de trabajo en la línea con chefs y cocineros de toda el Área de la Bahía. Es un hombre humilde de tono cálido, criado en el East side y que vive con Eastside Kitchen.

"No siempre habrá una buena participación en cada Pop-Up o entrega. Lo que me digo a mí mismo es que tienes que seguir intentando porque una vez que te rindes, estás acabado. Nadie va a seguir intentándolo por ti más que tú mismo", dice Jojo.

After a successful birria taco drop in his Eastside neighborhood, Gay Ave and Cedar Lane, Jojo had been eyeing a flat-top grill to kick off his dream of being his own boss. Co-owner and fiancée Daisy Lopez saw the perfect opportunity to push her fiancé's dream to completion. On a sunny Father's Day stroll in 2020, at the beloved Berryessa Flea Market, they purchased their first flat-top. At that moment, it was now or never.

"The main goal is to get a taco truck and become licensed, build clientele, and cement a route for breakfast, lunch, and dinner with rotating menus so people can say, they have good everything!" Daisy Lopez's bubbly charisma compliments her fiancé's chill vibe, making them a great team.

The birria tacos and benihana plates are the most requested dishes since the rise of Eastside Kitchen. The comfort of birria on a cold day goes a long way, especially after Jojo watched and tasted the flavorful stew from a variety of Mexican cooks in the kitchen. He experimented with their birria recipe and flavors, adjusted to touch and tasting, and ran with it.

Support came from everyone - friends, family, and neighbors. The regular customers continue to slide through and say, "Good to see you! How is your family? Your food is so good!"

Jojo shares, "Those messages are the kind that keep you going: 'I'm proud of you!' snaps you out of a rut real quick. And then they post and re-share. They tell their families and then the family comes, and then another family, and it keeps going. All because one person shared, 'The people are nice, the food is good!'"

Jojo and Daisy try different birria spots to compare and taste the consomé. They go above and beyond to refer their favorite places too when they get asked for recommendations. While they tag-team Eastside Kitchen, Daisy tastes everything before opening to adjust the food. "I don't want to sell something that people don't want to buy, because if I'm not happy to buy it, why would I want to sell it?"

So to every entrepreneur looking for a recipe to be successful, these are their words:

"This is a family business, and if you're planning on starting something, don't be afraid to take that leap. And when you do, dedicate yourself to it. I was scared to fail, what ifs, the wake up call was buying the flattop, putting your head down and hustling. You know what you want in life, work hard, it'll pay off."

Sendy Tapia, artistically known as Sail, is a writer, painter, and a first-generation activist inspiring creative minds to challenge the mundane. As an Oregonian native and SJSU alum, her work and dedication center on elevating BIPOC voices in the community for an equitable and progressive tomorrow. This proud Gen Zer enjoys watching anime, scrolling through art Inspo, listening to spooky podcasts, and taking pictures of everything she eats.

Después de unos exitosos tacos de birria en su barrio del Eastside entre Gay Ave y Cedar Lane, Jojo había estado buscando alguna parrilla plana para poner en marcha su sueño de ser su propio jefe; él como copropietario y novia Daisy López vieron la oportunidad perfecta para impulsar el sueño de su prometido a la realización. En un soleado día del padre en el 2020 en la querida Berryessa Flea Market, pudo comprar su primer parrilla. Era ahora o nunca.

"El objetivo principal era conseguir un camión de tacos y obtener la licencia, acientarse y cimentar una ruta para el desayuno, la comida y la cena con menús rotativos para que la gente pueda decir, ¡tienen de todo y muy bueno!". Daisy López con un carisma encantador, complementa la buena vibra de su prometido, lo que los convierte en un gran equipo.

Los tacos de birria y los platos de benihana son los platos más solicitados desde el surgimiento de Eastside Kitchen. El consuelo de una birria en un día frío puede llegar muy lejos, sobre todo después de que Jojo viera y probará el sabroso guiso de varios cocineros mexicanos en la cocina. Experimentó con su receta de birria y sus sabores, tocando, probando y se interesó en ello.

El apoyo llegó de todo el mundo; amigos, familiares y vecinos. Los clientes habituales se acercan y dicen: "¡Me alegro de verte! ¿Cómo está tu familia? Qué buena está tu comida".

Jojo comparte "Estos mensajes son los que te hacen seguir adelante; un 'estoy orgulloso de ti' te saca de la rutina inmediatamente. Las personas lo publican y lo vuelven a compartir; se lo cuentan a sus familias y luego viene la familia y luego otra familia y así constantemente, todo porque una persona compartió: 'la gente es agradable, la comida es buena'".

Prueban diferentes lugares de birria para comparar y degustar el consomé y van más allá para recomendar sus lugares favoritos cuando les piden recomendaciones. Mientras Jojo y Daisy trabajan en Eastside Kitchen, Daisy prueba todo antes de abrir para asegurarse que la comida está lista para ser degustada: "No quiero vender algo que la gente no quiera comprar, porque si yo no estoy contenta de comprarlo, ¿por qué querría venderlo?".

Así que a todos los empresarios que buscan una fórmula para tener éxito, comparto con ellos estas palabras:

"Esta es una empresa familiar y si estás pensando comenzar algo, no tengas miedo de dar ese paso y cuando lo hagas, dedícate únicamente a ello. Yo tenía miedo de fracasar, a los 'y que tal si...', pero lo que me impulsó a hacerlo fue a aventurarme a comprar la parrilla, ser humilde y esforzarme al máximo. Si sabes lo que quieres en la vida, trabaja duro y obtendrás sus frutos."

Sendy Tapia, conocida artísticamente como Sail, es escritora, pintora y activista de primera generación que inspira a las mentes creativas a desafiar lo mundano. Nacida en Oregón y ex alumna de la SJSU, su trabajo y dedicación se centran en elevar las voces BIPOC en la comunidad para un mañana equitativo y progresista. A esta orgullosa Gen Zer le gusta ver anime, navegar por Art Inspo, escuchar podcasts espeluznantes y hacer fotos de todo lo que come.

POEM

Capitol park after dark

By Carmina Barragan

We hear the whistle it's time to go
I grab my cousins and walk them home
I'm the oldest so I'm in charge
Rounding up these crazy boys is super hard
We've been playing outside all day long
the whistle our familiar song
It's getting late we just can't stay
No more seek and hide or play
We know it's time for the bad guys to roam
The cops, the gangs, the guns and drugs
Force us all back into our homes
We love our precious Capitol park
but we just can't be there after dark

Carmina Barragan was created and loved on the Eastside.

Oímos el silbido, es hora de irse
tomo a mis primos y a casa a dirigirse
Soy el mayor, de ellos el encargado
Reunir a estos chicos locos es algo complicado.
Hemos jugado afuera durante todo el día
De pronto el silbido de una familiar melodía
Se hace tarde no podemos quedarnos
Para jugar, esconder o buscarnos
Sabemos que es hora en que los vagos saldrán
Policías, gangas, drogas y armas habrán
Nos obligan a nuestras casas regresar
Nuestro precioso Capitol Park amamos
pero nunca de noche lo caminamos

Carmina Barragan fue creada y amada en el Eastside.





MENUDO HALL

By Richard Garcia

Richard Garcia was raised in East San Jo and went to Guadalupe Church as a kid. His parents were active in the Church until their deaths in the late 1990's and early 2000's. He has earned an AA from San José City College, BA from Capital University, MA from the University of San Francisco, and MBA from Ohio Christian College. He has served as a Retired California Deputy Labor Commissioner, Retired Ohio Civil Rights Commission Investigator, former Accounting Tech US Dept of Defense, former EEO Investigator California GSA, and musician.

Richard García fue criado en el este de San Jo y asistió a la Iglesia de Guadalupe cuando era niño. Sus padres fueron muy activos en la Iglesia hasta su muerte a finales de 1990 y principios del 2000. Obtuvo su título de AA de San José City College, BA de Capital University, MA de University of San Francisco, y MBA de Ohio Christian College. Ha servido como jubilado de California Deputy Labor Commissioner, retirado de Ohio Civil Rights Commission Investigator, Contabilidad Tech EE.UU., Departamento de Defensa, EEO Investigador California GSA y músico.

I was raised in a Native and Chicano Catholic household. My church, in East San José, California, was Our Lady of Guadalupe (OLG). My first pastor was Father Donald McDonnell who was also César Chávez's mentor. Together they fought and advocated for the rights of the poorest here in the area that is now known as Silicon Valley.

The ethnic make-up of my church includes the brown-skinned, poorest of the poor, Mexican and Native residents of my neighborhood. The church is located on Kammerer Street and Sunset Avenue in the Mayfair District of San José, also known as "Sal si puedes" or "Get out if you can." The name is said to have originated from how our community was devoid of paved streets, sidewalks, and a sanitary sewage waste system, and it was populated by the broad-shouldered working class. Through César's and Father McDonnell's community organizing, the residents successfully pressured local governments for much-needed services.

My mom was an active member of a service organization known as *Las Guadalupanas* made up of Mexican-American women committed to providing leadership and addressing social concerns. My mother was not the only one involved. Both of my parents were totally immersed in the *Guadalupanas'* special ministry known as Menudo Hall.

To carry out this endeavor many calls were made to solicit ingredients for making menudo colorado (or red chile menudo) to sell after each Sunday Mass. Often, I heard the adults carrying out their campaigns on the telephone, as they asked local merchants for the necessary ingredients. When they gathered what they needed, they brought it to our house where my parents prepared beef tripe, broth, hominy, lime, onions, cilantro, oregano, and chile peppers.

Menudo takes a long time to prepare, since the tripe (or *tripas*)—consisting of the first three of the four stomachs of beef cattle—has to be cleaned and then boiled for three hours in hot water in a large pot to remove its strong odor and tenderize it. After it was cooked, my parents would remove the tripe from the pot and allow it to cool before cutting or dicing it into strips. The water in the pot was discarded and the tripe was then returned to the pot with fresh water, oregano, red chile powder, lime or lemon, hominy and boiled at medium heat. One item my dad insisted on adding was *las patas* or beef hooves, for authenticity. Hominy was last to be added, and its aroma was quite a relief from the smell of the *tripas*.

We knew the menudo was ready only after it had passed my dad's taste test. From there, my mom and dad would load a couple of large pots into our white and green '56 Chevy station wagon and take it to the church a few blocks away. This ministry raised thousands of dollars for OLG, and the funds were used to cover both church benevolence and operational costs. With menudo, my Brown Church served the marginalized Native and Chicano communities of East San José.

Me crié en un hogar de chicanos católicos. Mi iglesia en el East side de San José, California, era Nuestra Señora de Guadalupe (OLG). El primer párroco que conocí fue el padre Donald McDonnell, que también fue mentor de César Chávez. Juntos lucharon y defendieron los derechos de los más pobres aquí, en la zona que ahora se le conoce como el Silicon Valley.

La diversidad étnica de mi iglesia está compuesta por la gente de piel morena, los más pobres entre los pobres, mexicanos y la gente que aquí nació en mi barrio. La iglesia está situada en Kammerer Street y Sunset Avenue, en el distrito Mayfair de San José, también conocido como "Sal si puedes." Se dice que el nombre tiene su origen en que nuestra comunidad carecía de calles pavimentadas, aceras y un sistema de alcantarillado sanitario y estaba poblada por la clase trabajadora de hombros anchos. Gracias a la organización comunitaria de César y el padre McDonnell, los residentes consiguieron presionar a los gobiernos locales para que les proporcionarían los servicios que tanto necesitaban.

Mi madre era miembro activo de una organización de servicio conocida como "Las Guadalupanas", formada por mujeres México-americanas comprometidas con el liderazgo y la resolución de problemas sociales. Mi madre no era la única implicada. Mis dos padres estaban totalmente inmersos en el ministerio especial de "Las Guadalupanas" conocido como Salón Menudo.

Para llevar a cabo este empeño, se hicieron muchas llamadas para solicitar ingredientes para hacer menudo colorado (o menudo de chile rojo) para vender después de cada misa dominical. A menudo escuchaba a los adultos realizar sus campañas por teléfono, mientras pedían a los comerciantes locales los ingredientes necesarios. Cuando reunían lo que necesitaban, lo llevaban a nuestra casa donde mis padres preparaban caldo de res, caldo, maíz, limón, cebolla, cilantro, orégano y chiles.

El menudo tarda mucho tiempo en prepararse ya que los callos (o tripas) -constituidos por los tres primeros de los cuatro estómagos de la vaca- deben limpiarse y luego hervir durante tres horas en agua caliente en una olla grande para eliminar su fuerte olor y ablandarlos. Una vez cocidos, mis padres sacaban los callos de la olla y los dejaban enfriar antes de cortarlos en tiras. El agua de la olla se desecha y los callos se volvían a poner en la olla con agua limpia, orégano, chile rojo en polvo, limón, maíz y se hervían a fuego medio. Mi padre insistía en añadir las patas para darle autenticidad. Los granos de maíz era lo último que se añadía y su aroma era todo un alivio frente al olor de las tripas.

Sabíamos que el menudo estaba listo cuando mi padre lo probaba. A partir de ahí, mi madre y mi padre cargaban un par de ollas grandes en nuestra camioneta Chevy del '56 de color blanco y verde y las llevaban a la iglesia, a unas cuadras de distancia. Este ministerio recaudó miles de dólares para OLG y los fondos se utilizaron para cubrir tanto la benevolencia de la iglesia como los costos operativos. Con el menudo, nuestra Iglesia de gente de piel Marrón sirvió a las comunidades marginadas y a los chicanos del East side San José.

RECIPE FOR DISCRIMINATION

By Estella Inda



Estella Inda, is a SJSU Librarian who has worked to help gather materials for the purpose of documenting the history of the Eastside. She has curated the 2018-2019 Story and King: San José's Lowrider Culture exhibit and the 2022 East Side Dreams: The Untold Story of East San José exhibit and recently received a commendation for this work from the City of San José.

Estella Inda es una bibliotecaria de SJSU que ha trabajado para ayudar a reunir materiales con el propósito de documentar la historia del Eastside. Ha sido comisaria de la exposición 2018-2019 Story and King: San José's Lowrider Culture y la exposición 2022 East Side Dreams: The Untold Story of East San José y recientemente recibió una mención por este trabajo de la ciudad de San José.

Issues with housing are not new to many of us, especially those of us that live in the Bay Area. We hear about it every day in the news, if we haven't experienced it ourselves. What many of us don't hear about is the history of housing discrimination and the history of rating systems created in the 1930s.

Launched in 1934, the federal government introduced a new rating system to help determine what would be a "safe investment" for housing lenders. The color-coded rating system broke down the neighborhoods into four categories: A for green meaning "Best", B for blue meaning "Still Desirable", C for yellow meaning "Definitely Declining", and D for red meaning "Hazardous". This grading system was supposedly designed to encourage home ownership. However, in practice, the lending companies used it as a tool to deny loan applications from people of color and those from areas deemed "hazardous".

This issue became known as "Redlining", a government-funded way of segregating the neighborhoods. Worse yet, because of this rating system, government officials decided a neighborhood deemed "hazardous" was not worth investing in for civic improvements that would have made the neighborhood more desirable to lenders and developers. Much of the Eastside of San José remained underdeveloped for exactly that reason.

This form of segregation practice on top of the use of racial covenants, where property owners would not allow those of color to rent or purchase homes in particular neighborhoods, caused significant housing issues. It became common practice for property owners to have it written into their rental agreements and deeds that they could not rent or sell the property to anyone that was non-white. This forced the growth of non-white neighborhoods, such as the Eastside. Yet, despite the growth of the population of such neighborhoods, both the city and county ignored the need for improvements. The idea of providing accessibility to basic civic improvements such as paved roads, street lights, and much more was not perceived as important in contrast to the higher-graded neighborhoods.

In the 1960s, community activists began taking on housing issues nationally. This resulted in the government passing the 1968 Fair Housing Act that made discriminatory practices illegal. However, this did not fully prevent further segregation. So, in the 1970s, community activist organizations tackled discriminatory practices head on, including housing discrimination. In San José there was a huge push to get members of the community registered to vote, using their power in numbers to create change. More than that, they used their voices to bring attention to the ongoing injustices that the community continually faced.

While systemic racism was a dish served and sanctioned by the government fueling segregation and inequity, community fought back with the power of the people. Our power in numbers and the use of our voices are the ingredients in a recipe grounded in history that we continually need to keep present to sustain us and overpower the sour taste racism has left in our mouths.

Los problemas de vivienda no son nuevos para muchos de nosotros, especialmente para los que vivimos en el Área de la Bahía. Oímos hablar de ello todos los días en las noticias, si no lo hemos vivido nosotros mismos. De lo que muchos de nosotros no oímos hablar es de la historia de la discriminación en la vivienda y de la historia de los sistemas de calificación creados en la década de 1930.

Lanzado en 1934, el gobierno federal introdujo un nuevo sistema de calificación para ayudar a determinar lo que sería una "inversión segura" para los prestamistas de vivienda. El sistema de clasificación por colores dividía los barrios en cuatro categorías: A para el verde, que significa "Mejor"; B para el azul, que significa "Todavía deseable"; C para el amarillo, que significa "Definitivamente en declive"; y D para el rojo, que significa "Peligroso". Este sistema de clasificación se diseñó supuestamente para fomentar la compra de viviendas. Sin embargo, en la práctica, las empresas de crédito lo utilizaron como herramienta para denegar solicitudes de préstamo a personas de color y de zonas consideradas "peligrosas".

Este asunto se conoció como "Redlining", una forma de segregar los barrios financiada por el gobierno. Peor aún, debido a este sistema de clasificación, los funcionarios decidieron que no merecía la pena invertir en mejoras cívicas en un barrio considerado "peligroso", lo que lo habría hecho más atractivo para prestamistas y promotores inmobiliarios. Gran parte del Eastside de San José permaneció subdesarrollada precisamente por esa razón.

Esta forma de segregación sumada a los pactos raciales que impedían a los propietarios de color alquilar o comprar viviendas en determinados barrios, causó importantes problemas de vivienda. Se convirtió en una práctica común que los propietarios dejaran por escrito en sus contratos de alquiler y escrituras que no podían alquilar o vender la propiedad a nadie que no fuera blanco. Esto forzó el crecimiento de barrios no blancos, como el Eastside. Sin embargo, a pesar del crecimiento de la población de dichos barrios, tanto la ciudad como el condado ignoraron la necesidad de mejoras. La idea de proporcionar accesibilidad a mejoras cívicas básicas como carreteras de asfalto, alumbrado público y mucho más no se percibía como algo importante en contraste con los barrios de mayor categoría.

En la década de 1960 los activistas comunitarios empezaron a ocuparse de los problemas de vivienda a escala nacional. Como resultado, el gobierno aprobó la Ley de Vivienda Justa de 1968, que ilegalizaba las prácticas discriminatorias. Sin embargo, esto no impidió del todo una mayor segregación. Así que, en los años 70s, las organizaciones de activistas comunitarios se enfrentaron directamente a las prácticas discriminatorias, incluida la discriminación en la vivienda. En San José hubo un gran impulso para que los miembros de la comunidad se inscribieran en el censo electoral, utilizando su poder numérico para generar cambios. Más que eso, utilizaron sus voces para llamar la atención sobre las continuas injusticias a las que se enfrentaba la comunidad.

Mientras el racismo sistemático era un plato servido y sancionado por el gobierno que alimentaba la segregación y la desigualdad, la comunidad contraatacó con el poder de la gente. Nuestro poder en número y el uso de nuestras voces son los ingredientes de una receta basada en la historia que necesitamos mantener siempre presente para sostenernos y superar el sabor amargo que el racismo nos ha dejado en la boca.

A BOWL OF ZHOU

By Annie Lu



Annie Lu loves storytelling, whether it's through visual art, writing, or performance. Annie has lived in California, Taiwan, and Shanghai, and has met more than 1000 cats and dogs in her life. Her favorite past time is going on solo hikes and meeting wild animals.

A Annie Lu le encanta contar historias, ya sea a través del arte visual, la escritura o la interpretación. Ha vivido en California, Taiwán y Shanghái y ha conocido a más de mil gatos y perros en su vida. Su pasatiempo favorito es ir de excursión consigo mismo y encontrarse con animales salvajes.

As I stand in front of the stove, forty minutes into stirring the pot of *zhou* that simmers with tender heat, the bottom of my wooden ladle makes firm gentle contact with the bottom of the pot. I imagine the patterns I am creating, the circular motion of my wrist, translating to swirls of exposed pot bottom, only to be covered up again by the viscous *zhou*.

In its simplest form, *zhou*, also known as congee or rice porridge, is watered-down rice. It's poor people's food, what you make to stretch out the rice when there isn't enough to feed. It is humble, homely, yet there's something transformative about it. Hours of gentle simmering tenderize the food, and the nutrients give themselves to the broth, ready to be absorbed and digested, soothing stomachs and souls alike.

I continue to stir, and my mind continues to swirl. I recall a story from childhood. Long ago in ancient China, two sacred snakes lived in a village temple. The small village was in a terrible famine. Hungry villagers lined up at the temple for warm *zhou* that the monks readily served. Secretly, however, the monks were worried. They'd just poured the last grain of rice into the pot of *zhou*. It would only last two more meals. What would they do after?

To extend the rice, the monks watered down the *zhou* every meal. Miraculously, the pot of *zhou* lasted until government rations arrived at the hungry village, two weeks later. When the last drop of *zhou* was finished, the monks discovered the secret to the miracle. Scattered at the bottom of the pot were snake bones. Upon seeing the suffering of the people, the temple snakes sacrificed themselves to feed the village.

Another stir, another swirl. Maybe this swirl is one of the snakes. The *zhou*, the snakes, transformation. I add these thoughts into the pot.

There is no recipe for *zhou*, you can throw in anything you want. The only essential ingredients are water and rice. However, what transforms watered-down rice into *zhou* is this: good *zhou* requires constant stirring. You must stand and stir for an hour with the pot simmering on low heat, careful that the soft rice doesn't stick to the bottom of the pot. *Zhou* burns easily, and there is no recovery once it burns. The secret to *zhou* is the gentle diligence of the *zhou* maker as they stand and stir, imbuing the *zhou* with the spirit of nourishment. A tender labor of love, like the snakes who imbued their devotion into the temple *zhou*. This is the magic that transforms a pot of watered-down rice into *zhou*.

It's been over an hour now. I turn off the stove and taste the *zhou*. A little more salt. Perfect. This labor of love is made with chicken broth, butternut squash, shimeji mushrooms, and lotus root—a *zhou* that celebrates the season. It's hot and creamy and just a little sweet. Here, have a bowl. Tell me what you think.

Cuando llevo cuarenta minutos removiendo la olla de *zhou* que hierve a fuego lento, la parte inferior de mi cucharón de madera entra en contacto con el fondo de la olla. Imagino los patrones que estoy creando, el movimiento circular de mi muñeca, traduciéndose en remolinos expuestos en el fondo de la olla, sólo para ser cubiertos de nuevo por el viscoso *zhou*.

En su forma más simple, el *zhou*, también conocido como congee o papilla de arroz, es arroz aguado. Es la comida de los pobres, lo que se hace para hacer rendir el arroz cuando no hay suficiente para alimentar. Es humilde, casero, pero tiene algo transformador. Horas de suave cocción a fuego lento ablandan la comida y los nutrientes se entregan al caldo, listos para ser absorbidos y digeridos, aliviando estómagos y almas por igual.

Sigo removiendo y mi mente sigue dando vueltas. Recuerdo una historia de la infancia. Hace mucho tiempo en la antigua China, dos serpientes sagradas vivían en el templo de una aldea. La pequeña aldea estaba sumida en una terrible hambruna. Los hambrientos aldeanos hacían cola en el templo para comer *zhou* caliente, que los monjes servían sin problemas. Sin embargo, en secreto, los monjes estaban preocupados. Acababan de echar el último grano de arroz en la olla de *zhou*. Sólo duraría dos comidas más. ¿Qué harían después?

Para alargar la vida del arroz, los monjes regaban el *zhou* en cada comida. Milagrosamente, la olla de *zhou* duró hasta que las raciones del gobierno llegaron a la hambrienta aldea, dos semanas después. Cuando se terminó la última gota de *zhou*, los monjes descubrieron el secreto del milagro. En el fondo de la olla había huesos de serpiente. Al ver el sufrimiento del pueblo, las serpientes del templo se sacrificaron para alimentar a la aldea.

Otro revuelo, otro remolino. Tal vez este remolino sea una de las serpientes. El *zhou*, las serpientes, la transformación. Añado estos pensamientos a la olla.

No hay receta para el *zhou*, puedes echarle lo que quieras. Los únicos ingredientes esenciales son el agua y el arroz. Sin embargo, lo que transforma el arroz aguado en *zhou* es lo siguiente: el buen *zhou* requiere constante movimiento. Hay que estar una hora removiendo la olla hirviendo a fuego lento, con cuidado de que el arroz blando no se pegue al fondo de la olla. El *zhou* se quema con facilidad y una vez quemado no se recupera. El secreto del *zhou* está en la delicada diligencia del cocinero, que lo remueve de pie, impregnándolo del espíritu de la nutrición. Una tierna labor de amor, como las serpientes que imbuían su devoción en el *zhou* del templo. Esta es la magia que transforma una olla de arroz aguado en *zhou*.

Ya ha pasado más de una hora. Apago el fuego y pruebo el *zhou*. Un poco más de sal. Perfecto. Esta labor de amor se hace con caldo de pollo, calabaza, setas shimeji y raíz de loto, un *zhou* que celebra la temporada. Es caliente y cremoso y sólo un poco dulce. Toma, come un tazón. Dime lo que piensas.



QUELITES

By Ernestina Martinez



My name is Ernestina Martinez and my business is El Viejon Mexican Food. My relationship with Quelites is as the founder of Quelites. Veggielution was like the first support we had as fill-ups. We are from the first seasons of EASTSIDE Grown and my partners are also from the fourth season of EASTSIDE Grown.

HOW DID QUELITES START? WHAT WAS THE IDEA BEHIND QUELITES?

Quelites is a plant that represents our ancestors, our grandparents, it's a plant that we grew up with as children and discovered that it was a nutritious plant. Many here have forgotten it, that many consider it as a curse, but it is a plant that nourishes us and has different benefits.

Quelites focuses on vegetarian and vegan food because we want something new for people, more than anything we want to connect the goshawks of our grandparents from each generation because we are from different homes and everyone cooks differently. I knew the plant cooked in different stews, capillados, and in tacos and quesadillas. They are for people who are interested in nourishing food in a vegetarian way and with handmade tortillas to give the Latin flavor.

From there we find the other plants that connect with everything: Quelites. Quelites is all the tender grass that the earth gives us, nature itself. That looking to be the purslane, the guides of the gourds, I even know how to eat the whole plant and roast soups and a variety for the community.

AT EASTSIDE GROWN, HOW WAS YOUR EXPERIENCE?

It was something new for us, I was invited to teach a cooking class and that's when they opened the cooking classes. At that time, there was Jasmine Hernandez. I remember them saying "Cheer up!" and I said, "I'm going to bring my mother-in-law so she can make you a meal." I remember that's where we made quelites, quelites with beans because there were so many quelites on the farm. After teaching those classes, Jasmine mentioned that they were going to open a fill-up program for EASTSIDE Grown and they were going to have people come in and teach classes on how to handle some food and that's how we started. They taught how to set up your own business and the first steps; how to handle food, how to maintain insurance.

HAVE YOU ALWAYS THOUGHT ABOUT HAVING YOUR OWN BUSINESS?

That was my idea. That's why I'm interested in attending the program because we want to do something right, something legal. If I want to be something, I want it to be my own, something familiar. In this country I don't know if we all have the same opportunity but I don't know if we are all able to have everything that is asked for. That's where we discovered that there were opportunities for immigrants.

Quelites has social media on Facebook and Instagram just like with the Veggielution people and the collective. El Viejon has Facebook and Instagram or at the station at 24th and Santa Clara.

Mi nombre es Ernestina Martinez y mi negocio es El Viejon Mexican Food. Mi relación con Quelites es como fundadora de Quelites. Veggielution fue el primer apoyo que tuvimos como fill-ups. Nosotros somos de las primeras temporadas de EASTSIDE Grown y mis compañeras son de la cuarta temporada de EASTSIDE Grown.

¿CÓMO EMPEZÓ QUELITES? ¿CUÁL FUE LA IDEA DETRÁS DE QUELITES?

Quelites es una planta que representa a nuestros antepasados, a nuestros abuelos, es una planta con la que crecimos desde niños y descubrimos que era una planta nutritiva. Muchos aquí la han olvidado y otros más la consideran como maldecida, pero es una planta que nos nutre y tiene diferentes beneficios.

Quelites se enfoca en comidas vegetarianas y comida vegana porque queremos algo nuevo para la gente, más que nada queremos conectar los azores de nuestros abuelos de cada generación porque somos de diferentes hogares y cada quién cocina diferente. Yo conocí la planta cocida en diferentes guisados, capeadas, en tacos y quesadillas. Son para personas que les interesa la comida nutritiva ya sea de forma vegetariana y con tortillas hechas a mano para dar el sabor latino.

De ahí encontramos las otras plantas que se conectan con todo: Quelites. Quelites es toda la hierba tierna que nos da la tierra, la naturaleza misma. Viniendo de las verdolagas, las guías de las calabazas, incluso sé come toda la planta entera y se hace en sopas y una gran variedad para la comunidad.

EN EASTSIDE GROWN, ¿CÓMO FUE SU EXPERIENCIA?

Era algo nuevo para nosotros. Cuando abrieron las clases de cocina, me invitaron a dar una clase y en ese entonces, estaba Jasmine Hernandez. Recuerdo que decían "¡Animate!" y dije, "voy a llevar a mi suegra para que ella les haga una comida." Recuerdo que ahí fue donde hicimos quelites, quelites con frijoles porque había tantos quelites en la granja. Después de dar esas clases, Jasmine mencionó que iban a abrir un programa de fill-ups para EASTSIDE Grown y que iba a venir gente para dar clases de cómo preparar algunos alimentos y así empezamos nosotros. Nos enseñaron cómo crear nuestro propio negocio y cuáles eran los primeros pasos a seguir; cómo manejar los alimentos y mantenerlos seguros.

¿SIEMPRE HAS PENSADO EN TENER TU PROPIO NEGOCIO?

Esa era mi idea. Por eso me interesó asistir al programa porque queríamos hacer algo bueno, algo legal. Si quiero ser algo, lo quiero ser propio, algo familiar. En este país no sé si todos tenemos la misma oportunidad pero no sé si todos somos capaces de contar con todo lo que se pide. Ahí descubrimos que había oportunidades para inmigrantes.

Quelites cuenta con redes sociales en Facebook e Instagram igual que con la gente de Veggielution y el Colectivo. El Viejón cuenta con Facebook e Instagram y se encuentra ubicado en la calle 24th y Santa Clara.



EAST SIDE PINAKBET

By Abraham Menor

My family immigrated to the states in the early 1960s for a better life and new opportunity. My mom had to help care for her family whilst growing up. At the age of 8, my mom was still too short to reach the kitchen sink so my grandfather made a stool for her so she could use the sink. She learned how to cook from my grandma at an early age. Grandma cooked the traditional foods from the Ilocos region of the Philippines. Although America was home, cooking Filipino food was important because it not only kept the tie to the homeland, it was our culture.

Pinakbet is one of the most popular dishes of the Philippines and is known as a dish from the northern part of the country. Pinakbet is a popular dish in our family. We usually have it at family parties, home meals, or even in tupperware stored in the freezer ready to eat at any time. It is a combination of different vegetables, flavors, and textures. You usually eat it with rice and other dishes. You can have it in a bowl on its own and enjoy the broth. It is Filipino comfort food. It is filling and good for you considering all the ingredients.

Today, many of our traditional foods are more favored amongst the older relatives and cousins in the family and we are starting to see the younger generations not eating the dishes as much. It's hard when the traditions of cooking are not passed down from generation to generation. I hope to change this by learning how to cook our traditional dishes in order to keep them alive. My mom said food will always be a part of our culture and traditions.

The pinakbet my mom made includes bitter melon, eggplant, sweet Filipino peppers, tomato, okra, long beans, lima beans or black eye peas, shallots, ginger, and of course a touch of Ilocano love - bagoong.

Mi familia emigró a los Estados Unidos a principios de los 60 en busca de una vida mejor y nuevas oportunidades. Mi madre tuvo que ayudar a cuidar a su familia mientras crecía. A los 8 años, mi madre era muy bajita para llegar al fregadero de la cocina, así que mi abuelo le hizo un taburete para que pudiera usar el fregadero. Aprendió a cocinar de mi abuela a muy temprana edad. La abuela cocinaba los platillos tradicionales de la región filipina de Ilocos. Aunque Estados Unidos era su hogar, cocinar comida filipina era importante porque no sólo mantenía el vínculo con la patria, sino también con nuestra cultura.

El pinakbet es uno de los platillos más populares de Filipinas y se conoce como un platillo del norte del país. El pinakbet es un platillo popular en nuestra familia. Solemos comerlo en fiestas familiares, comidas caseras o incluso en tupperware guardado en el congelador listo para comer en cualquier momento. Es una combinación de distintas verduras, sabores y texturas. Se suele comer con arroz y otros platillos. También se puede comer solo en un tazón y disfrutar del caldo. Es un platillo típico filipino, llena y es bueno para la salud, teniendo en cuenta todos sus ingredientes.

Hoy en día, muchas de nuestras comidas tradicionales son más populares entre los parientes y primos mayores de la familia y estamos empezando a ver que las generaciones más jóvenes no las comen tanto. Es duro cuando las tradiciones culinarias no se transmiten de generación en generación. Espero cambiar esta situación aprendiendo a cocinar nuestros platillos tradicionales para mantenerlos vivos. Mi madre decía que la comida siempre formará parte de nuestra cultura y nuestras tradiciones.

El pinakbet que preparaba mi madre lleva melón amargo, berenjena, pimientos dulces filipinos, tomate, okra, frijol largo, habas o alubias de ojo negro, shallots, jengibre y por supuesto, un toque de amor Ilocano: bagoong.



Abraham Menor is a Filipino American artist, community worker, and photographer from East San José. He has a background in documentary photography, street art and mixed media. Abraham has documented the "other side" of San José for 15 plus years.

Abraham Menor es un artista, trabajador comunitario y fotógrafo filipino-americano del Eastside de San José. Tiene experiencia en fotografía documental, arte callejero y técnicas mixtas. Abraham ha documentado el "otro lado" de San José durante más de 15 años.

POEM

By **Kassandra Michel**

Que sabes tu?

Que sabes tu?

about walking down
the street having to
watch your back

about growing up with
no papa

about the scars and
bruises of el corazón

about not feeling good
enough

about you can't stay
here no more "you have
too many kids"

about not being cool
enough because of
what you wear

about wondering
Where is "god"?

about where is familia
when you need them

despite all this I still had to
wake up y "echarle ganas"

Kassandra Michel grew up on the East Side and her childhood was full of memories at the Pink Elephant, Chuck E. Cheese, Tropicana and the Hillview Library. Through the ups and downs she was able to turn her life around thanks to San José Conservation Corps. Today, she loves to give back to her San José community by volunteering and showing support to different social justice movements. *La cultura* and the community is what keeps Kassandra going and why she calls the East Side her home.

¿Qué sabes tú?

de caminar por
la calle teniendo que
vigilar tu espalda

acerca de crecer
sin papá

acerca de las cicatrices y
moretones del corazón

acerca de no sentir
que soy suficiente buena

acerca de "no puedes quedarte
más aquí, tienes
demasiados niños"

acerca de no ser
lo suficientemente cool
por lo que te pones

acerca de preguntarte
¿Dónde está "Dios"?

acerca de ¿Dónde está la familia
cuando los necesitas?

a pesar de todo esto tuve que
despertar y "echarle ganas"

Kassandra Michel creció en el Eastside y su infancia estuvo llena de recuerdos en el Pink Elephant, Chuck E. Cheese, La Tropicana y la Biblioteca Hillview. A través de los altibajos, pudo dar un giro a su vida gracias a San José Conservation Corps. Hoy le encanta devolver algo a su comunidad de San José como voluntaria mostrando su apoyo a diferentes movimientos de justicia social. La cultura y la comunidad es lo que la hace seguir adelante y la razón por lo que llama al Eastside su hogar.





By Marvellyn Nguyen

SPICE OF THE MOTHER TONGUE

The words dared to stare at me, the words on the whiteboard spelling out what I thought was impossible to properly pronounce, which are known as the six tones of the Vietnamese language. It is an image and memory that I will always remember. From learning my native language at an academy to now being able to speak it in my mother's tongue fluently, in my bilingualism I embrace Vietnamese as an austroasiatic second language that is wired inside of me that runs within my veins.

I recall the number of times where my attempts at pronunciation were a source of laughter among my Vietnamese elders. As the perfectionist that I am, the frustration in me built over time as I repeatedly attempted to master Vietnamese phonology. It wasn't until I tried to understand my situation in someone else's shoes, that I finally made sense of mine. I came across a middle-aged woman immigrant from Vietnam who attempted to speak English to me. Her name was Phượng, which translates to "the mythical Phoenix creature" in Vietnamese. Broken English spilled out of her mouth, words jumbled on top of one another. As I saw her shaking her head and biting down on her lip, I realized my own frustration was mirrored in her difficulty of not being understood. In this moment, I realized that our ability to succeed lies within the universal truth of coming to accept and face our own fears of embarrassment and criticism.

After that exchange, I continued to strengthen my mother language in any way possible, from striking up conversations with native speakers at Asian markets to studying the menus at local Vietnamese restaurants. The time I have invested into learning a second language allowed me to apply my growing skills over time to be of service to others. In classrooms, I translated for teachers with Vietnamese ESL students to increase engagement within classroom activities and help decrease the language barrier. Outside of the classroom, I volunteered as a translator for the nonprofit Extend Your Heart translating grade reports from students in Vietnam for their sponsors in America.

Like the symbolic meaning of the name of Phượng, I have burned in my own ashes of the enticing thoughts of failure, and with that, I have also arisen from the flames with my own wings.

Miss Marvellyn Nguyen is a bilingual student, translator, and mentor in the rolling hills of East of San José with extending networks across the valley. Nguyen focuses on interlocking interpersonal and cultural relationships within non-profit organizations in order to facilitate opportunities for underrepresented students in pursuit of higher education. She reinvests back into her local community and global relationships by bridging the gap between diversity and inclusion.

Las palabras se atrevían a mirarme fijamente, las palabras de la pizarra deletreaban lo que yo creía imposible de pronunciar correctamente, lo que se conoce como los seis tonos de la lengua vietnamita. Es una imagen y un recuerdo que siempre estará en mis memorias. Aprender mi idioma nativo en una academia y ahora ser capaz de hablar el idioma de mi madre con fluidez; en mi bilingüismo, abrazo el idioma vietnamita como una segunda lengua austro asiática que está tejida dentro de mí y que corre por mis venas.

Recuerdo las veces en que mis intentos de pronunciar el idioma eran motivo de risa entre los mayores de origen vietnamita. Como perfeccionista que soy, la frustración en mí crecía con el tiempo mientras intentaba repetidamente dominar la fonología vietnamita. No fue hasta que traté de entender mi situación en los zapatos de otra persona, que por fin encontré sentido a la mía. Me encontré con una inmigrante vietnamita de mediana edad que intentó hablarme en inglés. Se llamaba Phượng, que en vietnamita significa "la mítica criatura Fénix". De su boca salía un inglés entrecortado, con palabras mezcladas. Al verla sacudir la cabeza y morderse el labio, me di cuenta de que mi propia frustración se reflejaba en su dificultad para hacerse entender. En ese momento, me di cuenta de que nuestra capacidad para triunfar reside en la verdad universal de aceptar y afrontar nuestros propios miedos a la vergüenza y a la crítica.

Después de aquel intercambio, seguí reforzando mi lengua materna en todas las formas posibles, desde entablar conversaciones con hablantes nativos en los mercados asiáticos, hasta estudiar los menús de los restaurantes vietnamitas locales. El tiempo que he invertido en aprender una segunda lengua me ha permitido aplicar mis crecientes habilidades a lo largo del tiempo para estar al servicio de los demás. En las aulas, he sido traductora entre los profesores con estudiantes vietnamitas de ESL para aumentar la participación en las actividades de clase y ayudar a disminuir la barrera del idioma. Fuera de las aulas, trabajé como traductora voluntaria para la organización sin fines de lucro Extend Your Heart, traduciendo informes de estudiantes vietnamitas para sus patrocinadores en Estados Unidos.

Como el significado simbólico del nombre de Phượng, he ardido en mis propias cenizas de los tentadores pensamientos del fracaso y con ello, también he resurgido de las llamas con mis propias alas.

La señorita Marvellyn Nguyen es una estudiante bilingüe, traductora y mentora en Rolling Hills del Este de San José con una red que se extiende por todo el valle. Nguyen se centra en entrelazar las relaciones interpersonales y culturales dentro de las organizaciones sin fines de lucro con el fin de facilitar oportunidades para los estudiantes subrepresentados en la búsqueda de la educación superior. Ella devuelve el apoyo a su comunidad local y a las relaciones globales creando puentes entre la diversidad y la inclusión.



RECIPES FOR HEALING

By Billie Sangha

Space to heal required to effectively do so

INGREDIENTS

Modify as needed

- 1 cup of tea daily (2 cups of chaa if you are Punjabi)
- 5+ minutes of stretching upon waking up, release last night as much as you can, it's gone.
- A hobby you have no intention of monetizing or rationalising as "productive"
- 2-3 songs that make you wanna dance (play them, then dance).
- > 5 friends who look nothing like you
- Must be capable of holding you close and accountable
- 7 - 8 hours of sleep nightly (seriously)
- 8 glasses of water daily (seriously!!)
- > 1 houseplant (may increase over time)
- ~ 10 seconds of eye contact with yourself on a reflective surface of your choice (hold until you see the younger, child version of you smiling back at you).

Billie Sangha (she/they) is a South Asian artist and high school English/special education teacher. After taking time away from the Bay to explore her identity as a writer and artist, she has returned home to focus on community and self-healing through her work in advocacy, education, and various artistic mediums.

Espacio para sanar necesario para hacerlo eficazmente

INSTRUCCIONES

Modificar según sea necesario

- 1 taza de té diaria (2 tazas de chaa si eres Punjabi)
- 5+ minutos de estiramientos al despertar, libera la noche anterior tanto como puedas, se ha ido.
- Un hobby que no tengas intención de monetizar o racionalizar como "productivo"
- 2-3 canciones que te den ganas de bailar (ponlas y luego baila).
- > 5 amigos que no se parezcan en nada a ti
- Deben ser capaces de mantenerte cerca y rendirte cuentas
- 7 - 8 horas de sueño por noche (en serio)
- 8 vasos de agua al día (¡¡en serio!!)
- > 1 planta de interior (puede aumentar con el tiempo)
- ~ 10 segundos de contacto visual contigo mismo en una superficie reflectante de tu elección (aguanta hasta que veas a la versión más joven e infantil de ti devolviéndome la sonrisa).

Billie Sangha (ella/ellos) es una artista del sur de Asia y profesora de inglés/educación especial en un instituto. Tras alejarse un tiempo de la bahía para explorar su identidad como escritora y artista, ha vuelto a casa para centrarse en la comunidad y la autocuración a través de su trabajo en defensa de los derechos, la educación y diversos medios artísticos.

LAS JERICALLAS

By Anna Sánchez



La Señora del Mercado" 2022 by Anna Sánchez

Jericallas! *Don't forget to stop by and get some from la señora del mercado! My Mamá tells me every time I go back to her tierra, Tlaquepaque.*

Every year, she's there. Her voice is deep as the roots we share shouting, jericallas!

Her hands are strong as the bond we share through the traditional Tapatío dessert.

Growing up, I'd visit Tlaquepaque often with my Abuela, we'd take them borderland goods and bring back quesos frescos, dulces, and jericallas, which reminded me of everything we could no longer have in our new world.

New world I say, because the borderland living is no longer the same as that of a small pueblo, where everyone greets you with a smile, where people are humble and rooted. In this new world, most people are no longer living but more like surviving. Everyone is busy, even my Abuela and Mamá.

Perhaps, even now 30 years after my Mamá still asks me to bring her back jericallas. To remind her that although miles apart, someone still makes her favorite childhood dessert and shares the traditions and love she grew up with.

Visiting Tlaquepaque now, is no longer the same as my Abuela is no longer with us. Still her spirit lives through stories, through recipes and through jericallas.

4 tazas de leche de vaca

1 rajita de canela

3/4 tazas de azúcar

1 cucharadita de vainilla líquida

4 huevos

Amor y paciencia.

Jericallas! ¡No olviden pasar a comprarle a la señora del mercado! Me lo dice mi mamá cada vez que regreso a su tierra, Tlaquepaque.

Cada año, ella está ahí. Su voz es profunda como las raíces que compartimos gritando ¡jericallas!

Sus manos son fuertes como el lazo que compartimos a través del tradicional postre tapatío.

Mientras crecía, visitaba Tlaquepaque a menudo con mi abuela, les llevábamos productos de la frontera y traíamos quesos frescos, dulces y jericallas, que me recordaban todo lo que ya no podíamos tener en nuestro nuevo mundo.

Nuevo mundo digo, porque la vida fronteriza ya no es la misma que la de un pequeño pueblo, donde todos te saludan con una sonrisa, donde la gente es humilde y arraigada. En este nuevo mundo, la mayoría de la gente ya no vive, sino que más bien sobrevive. Todo el mundo está ocupado, incluso mi abuela y mi mamá.

Quizás, incluso ahora 30 años después, mi mamá me sigue pidiendo que le traiga jericallas, para recordarle que a pesar de estar a kilómetros de distancia, alguien sigue haciendo el postre favorito de su infancia y compartiendo las tradiciones y el amor con el que ella creció.

Visitar Tlaquepaque ahora, ya no es lo mismo porque mi abuela ya no está con nosotros. Sin embargo, su espíritu vive a través de historias, recetas y jericallas.

4 tazas de leche de vaca

1 rajita de canela

3/4 tazas de azúcar

1 cucharadita de vainilla líquida

4 huevos

Amor y paciencia.

Anna Sánchez is a bilingual poet, storyteller, photographer, an advocate and motivational speaker. She highlights the borderlands, education, womxn, and queer experiences through poetry, writings and photography.

Anna Sánchez es poeta bilingüe, narradora, fotógrafa, defensora y oradora motivacional. Destaca las tierras fronterizas, la educación, las mujeres y las experiencias Queer a través de la poesía, los escritos y la fotografía.

CAFÉ CON LECHE

By Stephanie Segovia

Have you ever seen a little kid drinking coffee? I grew up surrounded by coffee mountains, and like Juancho from the movie *Encanto*, as a young kid, I grew up drinking coffee with milk like many others who grew up in coffee-producing countries.

I'm Steph, a coffee expert from Alum Rock. During the pandemic, I took care of myself by brewing a caffeinated idea to celebrate the art of coffee in each cup of coffee. I created Steph Brews Coffee, honoring the coffee culture of my people in El Salvador.

This is a step-by-step recipe to prepare three cups of cafe con Leche, and it is inspired by my first coffee drink, Cafe con Leche (coffee with milk). You can use any brewing method. For this recipe, I'm using a French press.

¿Has visto alguna vez a un niño pequeño bebiendo café? Crecí rodeada de montañas de café y como Juancho de la película *Encanto*, de pequeña crecí bebiendo café con leche como muchos otros que crecieron en países productores de café.

Soy Steph, una experta en café de Alum Rock. Durante la pandemia, me cuidé a mi misma preparando una idea con cafeína para celebrar el arte del café en cada taza de café. Creé Steph Brews Coffee, en honor a la cultura cafetera de mi pueblo en El Salvador.

Esta es una receta paso a paso para preparar tres tazas de café con leche y está inspirada en mi primer taza de café, café con leche. Puedes utilizar cualquier método de preparación. Para esta receta, estoy usando una prensa Francesa.

TIME

Set up: 2 minutes
Brewing: 5 minutes
Preparing: 3 minutes
Total: 10 minutes

INGREDIENTS

Coffee beans (35 grams)
Water (525 ml)
Milk (100 ml)
Panela (cane sugar)
Cinnamon stick

MEASUREMENTS

35 grams of coffee
525 milliliters of water

TOOLS

French Press*
Water Kettle
Mini French press
Spoon
Favorite mug

** A classic brewing method that is straightforward to brew the best cup of coffee, and no paper filter is required.*

DIRECTIONS

Boil water. You need 525 ml of water to a temperature of 200°F.

Measure 35 gs of coffee, then grind the coffee. For the French Press, it is best to grind the coffee coarse. After grinding the coffee, add it to the French Press.

In a circular motion, pour 100 ml of water into the French press. Let it rest for about one minute to ensure the coffee releases the gas so you may see bubbles building up, known as degasification. Degasification is taking out the coffee's gas (carbon dioxide).

After one minute, add the remaining water (325 ml) in circular motions to your French press and let it brew for four minutes.

After four minutes, slowly press down the plunger. Plunging slowly has helped me better control the strength and taste of my coffee.

After brewing coffee, grab your milk of choice, and measure about 100 ml of milk. Heat milk to about 130°F, helping me develop foam and adding more texture to my drink.

In a glass jar, add the panela and milk, then shake the jar vigorously for 12-15 seconds. You'll be able to see how the milk develops foam. Use a cloth or kitchen towel to shake the glass mason jar if the milk is too hot.

Add a cinnamon stick to your favorite coffee mug and pour 130 ml of brewed coffee.

Start pouring milk into your coffee mug. When you start pouring, hold steady, then begin making a circular motion. This is not a latte, but you could add art to your cafecito con Leche.

Steph Segovia is a coffee lover who grew up surrounded by coffee mountains in El Salvador. Steph took this passion one step up and became a coffee expert and professional, learning in El Salvador from coffee producers, farmers, and specialty coffee trainers.

TIEMPO

Preparación de los
Ingredientes: 2 minutos
Tiempo de Infusión: 5 minutos
Preparación: 3 minutos
Total: 10 minutos

INGREDIENTES

Café en grano (35 gramos)
Agua (525 ml)
Leche (100 ml)
Panela (azúcar de caña)
Ramita/varita de canela

** Un método clásico para preparar la mejor taza de café sin necesidad de filtro de papel.*

INSTRUCCIONES

Hierva el agua. Necesitará 525 ml de agua a una temperatura de 200 °F.

Mida 35 g de café y muele el café. Para la prensa francesa, es mejor moler el café grueso. Después de moler el café, añádale a la prensa francesa.

Con un movimiento circular, vierta 100 ml de agua en la prensa francesa. Déjela reposar durante aproximadamente un minuto para asegurarse de que el café libere el gas, por lo que es posible que vea burbujas formándose, lo que se conoce como degasificación. La degasificación consiste en eliminar el gas del café (dióxido de carbono).

Después de un minuto, añada el agua restante (325 ml) en movimientos circulares a la cafetera francesa y déjela reposar durante cuatro minutos.

Transcurridos los cuatro minutos, presione lentamente el émbolo. Este método me ha ayudado a controlar mejor la intensidad y el sabor del café.

Después de preparar el café, elija la leche de su preferencia y mida unos 100 ml de leche. Caliente la leche a unos 130°F, lo que ayudará a producir espuma y añadir más textura a la bebida.

En una jarra de cristal, añada la panela (azúcar) y la leche y agite la jarra durante 12-15 segundos. Podrá ver cómo la leche produce espuma. Utilice un paño o papel de cocina para agitar la jarra de cristal si la leche está demasiado caliente.

Agregue una rama (varita) de canela a su taza de café favorita y vierta 130 ml de café preparado.

Empiece a vertir la leche en su taza de café. Cuando empiece a vertirla, manténgala firme y empiece a hacer un movimiento circular. Esto no es un café con leche, pero puedes añadirle arte a tu cafecito con leche.

Steph Segovia es amante del café que creció rodeada de montañas de café en El Salvador. Desarrollo su pasión y se ha convertido en una experta y profesional del café, aprendiendo en El Salvador de productores de café, agricultores y especialmente de instructores del café.

POEM

How do I answer that question?

By Sophia Rodriguez

"What she made up of?"

Some say sunshine, she'd say anxiety

"No but like, what's inside her?"

Like daddy issues and a lot of trauma

"What makes her?"

Well she's a scorpio, so caffeine and anger

"I don't think you're understanding, what they put in this?"

½ armenian, ¼ mexican, ¼ lebanese

And if you're wondering if she speaks any of it, she doesn't

But she smiles as she practices duolingo,
hoping her ancestors aren't disappointed in her

And she cooks dolma and pilaf and enchiladas, and kebabs
to prove her mouth still knows something of her culture

She wears her curls and her gold to remind herself
of why she's here, and where she's going

You're, "what is she?", isn't simply answered

Some days she knows her identity to be her own

Other days she knows none of it is truly hers

Sophia Rodriguez (24) is a graduate student in Santa Clara's counseling psychology program. She is a DeAnza alum and was published in DeAnza red wheelbarrow 2019. She currently works as a case manager at community solutions, she loves anything outdoorsy, and a good cup of coffee.

"¿De qué está hecha?"

Algunos dicen de la luz del sol, ella diría de ansiedad

"No, pero cómo, ¿dentro de ella que habrá?"

Como problemas con papá y muchos traumas.

"¿De qué está hecha?"

Bueno, ella es escorpio, de cafeína e ira.

"No se si lo entenderías, formada como una tesa"

½ armenia, ¼ mexicana, ¼ libanesa

Y si te preguntas si ella habla algo de eso, no lo hace.

Pero sonrío mientras practica duolingo, esperando que sus ancestros no estén decepcionados de ella.

Y cocina dolma, pilaf, enchiladas y kebabs para demostrar que su boca aún sabe algo de su cultura.

Lleva sus rizos y su oro para recordar por qué está aquí y adónde va.

Te preguntarás, "¿qué es ella?", no tiene una sencilla respuesta

Algunos días sabe que su identidad es de ella


Otros días sabe que nada es verdaderamente su huella

Sophia Rodriguez (24) es estudiante de posgrado en el programa de psicología de Santa Clara. Es ex alumna de DeAnza y fue publicada en DeAnza red wheelbarrow 2019. Actualmente trabaja como administradora de casos en community solutions. Le encanta lo que sea al aire libre y una buena taza de café.



OVER THE HONKS, DOWN THE LIGHTS

By Sebastian Torres



Here is a one of a kind view down King St. from the top of the city-wide known honking freeway underpass. I'm sure anyone from the East Side of San José has a memory of being in the back seat of their parents car and hearing cars honk their horn under the freeway. I live 4 houses away from this spot and this has been a dream shot for me. I finally built up the courage to run up there and get the shot. It was all worth it to me because it's a great memory and a view I have never seen before of the street I walk, bike, skate, and drive through on a regular basis.

Sebastian Torres is 22, was born and raised in East Side San José, and went to Cesar Chavez, Lee Mathson Middle, and Independence High School. Sebastian has a passion for photography and capturing life at its purest forms.

Esta es una vista única de la calle King desde lo alto del conocido paso de desnivel del freeway donde escuchas los claxons sonar. Estoy seguro de que cualquier persona del East Side de San José tiene algún recuerdo estando sentado en el asiento trasero del auto de sus padres y escuchar a otros autos tocando el claxon bajo el freeway. Yo vivo a 4 casas de distancia de este lugar y esta ha sido una toma de ensueño para mí. Finalmente me armé de valor para correr hasta allí y tomar la foto. Valió la pena porque es un gran recuerdo y una vista que nunca antes había visto de la calle por la que camino, ando en bicicleta, patino y conduzco regularmente.

Sebastian Torres tiene 22 años, nació y creció en el East Side de San José, y asistió a las escuelas Cesar Chavez, Lee Mathson y Independence High School. Su pasión es la fotografía y capturar momentos de la vida en sus formas más puras.

SERVICIOS DISPONIBLES EN ESPAÑOL



VIETNAMESE AMERICAN SERVICE CENTER

Lunes a Viernes 8am - 8pm/Sábado 10am - 5pm

Salud y Bienestar

- Clínica de Salud Mental
- Servicios de Salud Primarios
- Clínica Dental (próximamente 2023)
- Farmacia
- Laboratorio
- Actividades de Bienestar/Grupos de Apoyo

Servicios Sociales y otros Servicios de Apoyo

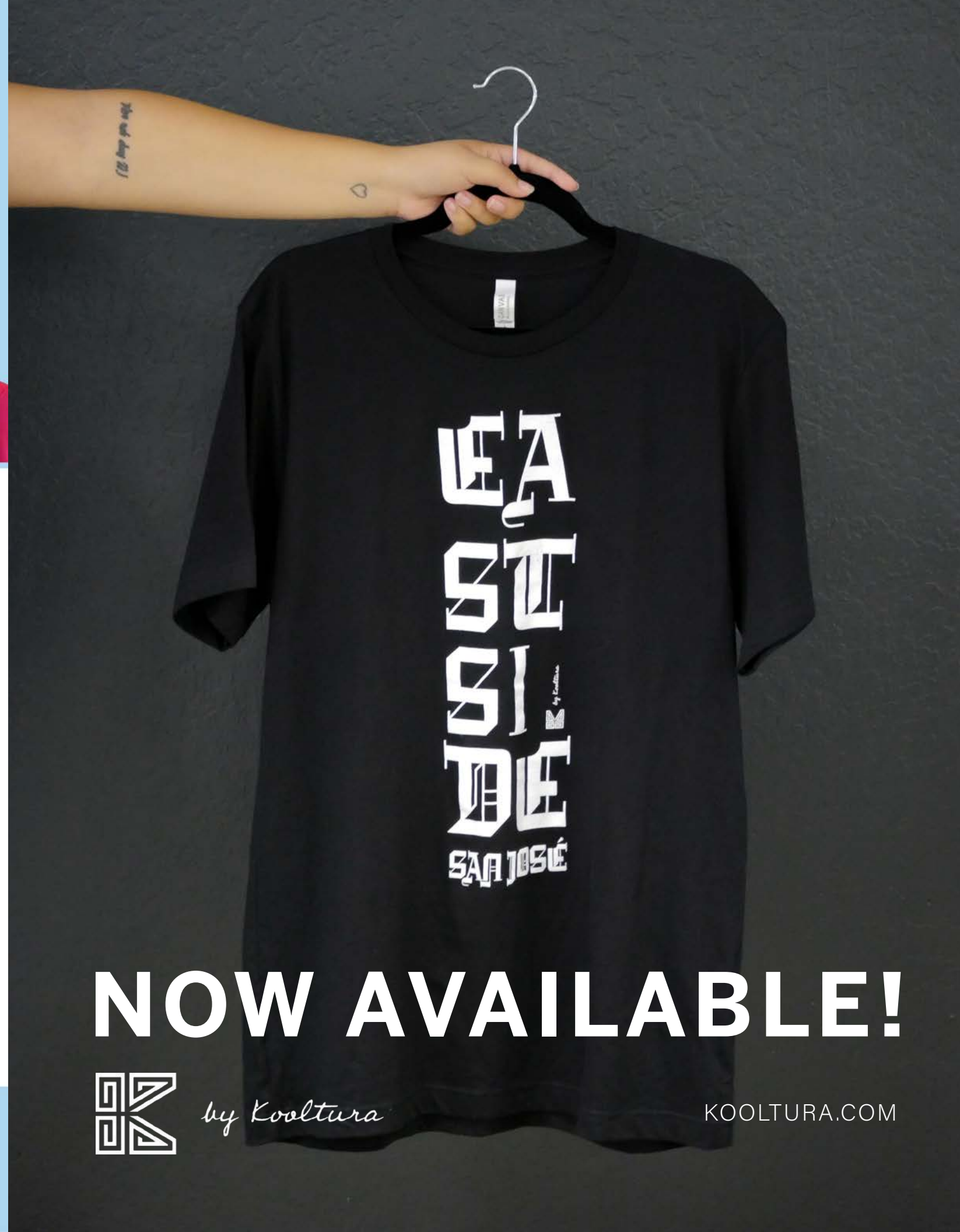
- Inscripción Cal Fresh
- Inscripción en Medi-Cal
- Asistencia Económica
- Programa de Nutrición para Adultos Mayores
- Consulta legal
- ¡y más!

2410 SENTER RD, SAN JOSÉ, CA 95111
(408) 518-6200



VASC
Vietnamese American
Service Center

¡POR FAVOR VISÍTANOS!



NOW AVAILABLE!



by Koultura

KOOLTURA.COM



Kooltura Marketing
310 South First Street
San José, CA 95113

(408) 596-4026 | kooltura.com

