

La Perla dishes authentic Mexican food

By LARRY T. FRENCH

Beneath the red, white and green La Perla sign is a doorway leading to the flavor and aroma of Guanajuato, Mexico. Once inside the door, customers observe a family-like atmosphere that not only unites custom with culture, but combines a restaurant with a grocery store.

With a menu that offers a variety of Mexican foods and shelves stocked with Mi Costenita spices, herbs and chiles, Calletas cookies, fresh breads and imported cheeses, La Perla is one of a growing number of Greenville establishments catering to Hispanic customers. In its first year of operation, the business has been successful in introducing to this region the culinary traditions of Guanajuato.

"Our food is authentic to the region where we're from," said waitress and cashier Perla Gonzalez, "and since opening in March 2006, we've had people not only from Greenville and Greene County coming in to eat, but from Johnson City and as far away as Knoxville. We are very pleased with how the business has caught on."

La Perla is owned by Perla's parents, Araceli and Jaime Gonzalez, who came to the United States 13 years ago from Guanajuato. The Gonzalez family settled in Pennsylvania before moving to Greenville, and brought with them recipes for Guanajuato's style of Mexican food.

Located about three hours northwest of Mexico City, in the central highlands region, Guanajuato is also host to the annual Miguel de Cervantes festival, which celebrates the life of the author of Don Quixote.

La Perla is centered on family, with many of the employ-



Photo by/Foto por Larry French

Corn-based tortillas are made daily at LaPerla, along with other authentic Mexican dishes, such as tamales, burritos and bariados. En La Perla se hacen a diario tortillas de maíz, junto a otros platos auténticos de México, como los tamales, burritos y bariados.

ees related. José Manuel González, Perla Gonzalez's uncle, is a cook. Other family members and friends are employed with a variety of duties, and Araceli Gonzalez manages the operation. The restaurant is named after Perla Gonzalez.

"Everything that is served here is homemade," she said. "It's fresh every day. From

cutting our vegetables to preparing our authentic dishes, it's all made fresh daily."

And that "made fresh daily" is what draws customers like Antonio Medina, a carpenter and house framer from Reno, Nev. "I eat here because it's the best Mexican food in the area," Medina said. "I especially love their carnitas because they know just how to

fix them."

While carnitas are made with lard, most food at La Perla is prepared using vegetable oil. "Our food is not what many people refer to as Tex-Mex," Perla Gonzalez said. "It's homemade, as opposed to, say — Taco Bell — which really is, like Americanized."

To make certain dishes not as hot as others, seeds from

the chiles are removed, yet the restaurant does put jalapeño peppers in beans, she said.

Some items on the menu are corn-based tortillas, tamales, burritos, bariados, chiles rellenos, fresh nopales, or cactus, and menudo, a soup flavored with chiles. Each meal is served with fresh cilantro, onion and salsa.

For customers interested in preparing Mexican dishes at home, a visit to the grocery store is a good start. And for special occasions the store sells a variety of colorful piñatas. The restaurant and grocery store is located in the Greenville Square, 821 Andrew Johnson Highway, under the red, white and green colors of Mexico.



Left: José Manuel González prepares homemade food authentic to the Guanajuato area where the González are from. Izquierda: José Manuel González prepara comida auténtica y casera de la zona de Guanajuato de donde vienen los González.

Right: Perla and Araceli González work alongside other family members employed by La Perla. Derecha: Perla y Araceli González trabajan junto a otros miembros de la familia que han sido empleados en La Perla.

Photos by/Fotos por Larry T. French



Platos de La Perla, comida auténtica mexicana

Por LARRY T. FRENCH
Traducido por
LOUIS MODICA

Debajo del cartel colorado, blanco y verde de La Perla hay una puerta que conduce al sabor y al aroma de Guanajuato, México.

Al entrar por la puerta, se puede observar un ambiente familiar que une no sólo costumbres y culturas, sino también combina el ámbito de un restaurante con el de una tienda de comestibles.

La Perla es uno de los crecientes establecimientos de Greenville que abastecen a clientes hispanos. Su menú ofrece una gran variedad de alimentos mexicanos y sus estantes están llenos de especias Mi Costenita, hierbas, chiles, galletas Calletas, panes frescos y quesos im-

portados. Durante el primer año de funcionamiento del local, las tradiciones culinarias de Guanajuato han sido todo un éxito.

"Nuestra comida es auténtica de la región de donde venimos," explicó Perla González, camarera y cajera del establecimiento. "Desde que inauguramos en marzo de 2006, han venido a la tienda personas no sólo de Greenville y del Condado de Greene, sino también de Johnson City y de lugares más apartados como Knoxville. Estamos muy contentos de cómo ha funcionado el negocio."

Los propietarios de La Perla son los padres de Perla, Araceli y Jaime González, quienes vinieron a los Estados Unidos desde Guanajuato hace 13 años.

La familia González se asentó en Pennsylvania an-

tes de mudarse a Greenville, y trajeron con ellos recetas de comida tradicional de Guanajuato.

La ciudad de Guanajuato está ubicada a tres horas de México DF, en una región montañosa del noreste central. Es además la sede del festival anual de Miguel de Cervantes, que celebra la vida del escritor de Don Quijote.

La Perla es un negocio familiar y muchos de sus empleados son parientes. José Manuel González, el tío de Perla González, es cocinero. Otros miembros de la familia y amigos están empleados en el restaurante y desarrollan todo tipo de tareas. Araceli González administra el funcionamiento del local. El nombre del restaurante fue elegido en honor a Perla González.

"Todo lo que se sirve aquí

es casero," explicó ella. "Toda nuestra comida es del día. Todos los días, cortamos los vegetales para hacer nuestros platos tradicionales. La comida es fresca y hecha a diario."

El hecho de tener comidas caseras del día atrae a clientes como Antonio Medina, carpintero y contratista de obras de Reno, Nevada.

"Como aquí porque es la mejor comida mexicana del área," comentó Medina. "Me encantan especialmente las carnitas porque saben prepararlas extraordinariamente bien."

Mientras las carnitas están hechas con manteca, la mayoría de la comida de La Perla está preparada con aceite vegetal. "Nuestra comida no es lo que se llama comúnmente Tex-Mex," explicó Perla González. "Es casera, a diferencia de Taco Bell, que

en realidad es comida [mexicana] americanizada."

Para preparar platos más suaves, se le quitan las semillas a los chiles; pero se le pone jalapeños a los frijoles, comentó Perla.

Algunos de los platos del menú son las tortillas de maíz, los tamales, los burritos, los chiles rellenos, los nopales frescos, y menudo, una sopa sazónada con chiles. Todos los platos se sirven con ci-

lantro fresco, cebolla y salsa.

Para aquellos clientes interesados en preparar comidas mexicanas caseras una visita a la tienda es un buen comienzo. Y para las grandes ocasiones, la tienda vende piñatas de colores muy vivaces. El restaurante y la tienda de comestibles están ubicados en Greenville Square, Andrew Johnson Highway al 821 bajo los colores de México: colorado, blanco y verde.

**celebre el
cinco de mayo
CON NOSOTROS!**

Yo quería ayudarles comprar o vender su casa.
Estoy aprendiendo español para servirles mejor.
Por favor, llaman y preguntan para
Senora Gayle a (423) 620-0743 (Cell)
o a la oficina a (423) 639-6116
para descubrir lo que podemos hacer!
Coldwell Banker ARG.



www.HaveGotHomesForYou.biz