

A Quirky **TREAT**



Laura Jenkins

The Locke Historic District has plenty of nods to nostalgia—and Al's Place is one of its most celebrated.

By | Por Laura Jenkins

Tucked away on a few narrow back streets in the Sacramento-San Joaquin River Delta, the Locke Historic District looks much like an early 20th-century movie set. Founded entirely by Chinese immigrants who were given permission to build on landowner George Locke's property, the area is now a National Historic Landmark that designates the most prolific example of a rural, agricultural Chinese-American community in the United States. Though the Chinese (and the overall) population has dwindled, much of the Asian influence has been preserved; and today the area looks much like it did in 1920. Rustic balconied buildings lodge a number of businesses, including an art center, thrift shop, library, museum and several restaurants and bars that command a good amount of tourist attention.

By far the most celebrated establishment still in operation in this small community south

SABORES CON HISTORIA

Situado entre callejones estrechos en la zona del delta de Sacramento-San Joaquín, el distrito histórico de Locke se parece mucho a un set de película de principios del siglo pasado. Fundado en su totalidad por inmigrantes chinos que obtuvieron permiso para construir en los terrenos propiedad de George Locke, la zona es ahora un sitio de importancia histórica nacional, que lo reconoce como el ejemplo más prolífico de comunidad rural y agrícola china en Estados Unidos. Aunque la población china (y en su totalidad) se ha reducido, mucha de la influencia asiática se ha conservado, luciendo básicamente igual a como lo hiciera en los años 1920. Rústicos edificios con balcones albergan locales como un centro de arte, una tienda de artículos de segunda mano, una



Laura Jenkins

When patrons tipped Al, he'd press a thumbtack through the bill and use a coin to flip it up to the ceiling.

of Sacramento is Al's Place, nicknamed Al The Wop's. It was the first non-Chinese eatery/bar that opened in the area, back in 1934. Former owner Al Adami was known for doing things like cutting off patron's neckties because they were too formal. When patrons tipped Al, he'd press a thumbtack through the bill and use a coin to flip it up to the ceiling. Once a year he'd remove the dollars from the ceiling and treat the community to a feast of fried liver and onions, a 60-year-old tradition that still takes place each February.

Locals will tell you that the jars of peanut butter and jelly on the bar are actually condiments for your steak dish. "From 1934 until 1979, all we served for lunch was a New York steak with fried French bread," says current owner Richard Wall. "In the 40s, a crop duster would bring peanut butter and jelly from his house so he could doctor up his toast. When he'd get up, he'd leave the peanut butter and jelly on the bar, and that's how it started."

Al's is open for lunch every day, offering steak, prawns, burgers and sandwiches. Dinner is served on the weekends. The owners host breakfasts for local farmers a few times a year, and the bar opens every morning for a coffee crew that's been congregating for more than 60 years.

biblioteca, un museo y —quizá su principal atractivo— restaurantes y bares que captan mucha atención turística.

El establecimiento todavía en funcionamiento más reconocido de esta pequeña comunidad al sur de Sacramento es Al's Place, al que se conoce también como Al The Wop's. Abierto en 1934, fue el primer restaurante/bar no chino de la zona. Su antiguo propietario, Al Adami, era famoso por hacer cosas descabelladas, como por ejemplo cortarle la corbata a un cliente si la consideraba demasiado formal para su gusto. Cuando los clientes le daban una propina, le ponía una tachuela al billete y luego lo pegaba al techo con la ayuda de una moneda. Una vez al año quitaba todos los billetes del techo e invitaba a todo el mundo a un festín de hígado frito con cebolla, lo que se ha convertido en una tradición que ya lleva más de 60 años y que se realiza cada mes de febrero.

Los lugareños le contarán que los frascos de mantequilla de maní y de jalea que se conservan en el bar son simplemente para untar el pan. "Desde 1934 hasta 1979, lo único que servíamos para el almuerzo era un bistec New York con pan francés frito", dice el dueño actual, Richard Wall. "En los [años] cuarenta, los fumigadores de sembrados traían mantequilla de maní y jalea de su casa para untar las tostadas. Cuando terminaban, dejaban los frascos en el bar, y así fue como todo empezó".

Al's abre todos los días para el almuerzo, ofreciendo bistecs, camarones, hamburguesas y sándwiches, y los fines de semana para la cena. Varias veces al año los dueños hacen desayuno para los agricultores locales, y el bar abre todas las mañanas para servir café a los madrugadores, como viene haciendo desde hace más de 60 años.

→ **How To Get There**

American Airlines serves Sacramento with daily service from Los Angeles, Dallas/Fort Worth and Chicago O'Hare. Visit aa.com.

Cómo llegar

American Airlines vuela todos los días a Sacramento desde Los Ángeles, Dallas/Fort Worth y Chicago O'Hare. Consulte aa.com.