

Pescadería – Mérida, México.

Transcripción

ENTREVISTADOR: Hola. Buenos días.

PESCADERO: Hola. Buenos días, señor.

ENTREVISTADOR: ¿Cómo se llama usted?

PESCADERO: Rufino Camal pa<r><a> servirle.

ENTREVISTADOR: ¿Y dónde estamos en este momento?

PESCADERO: Ahorita estamos aquí en Mérida..., en el Mercado Lucas de Galvez.

ENTREVISTADOR: Y usted tiene una parada - ¿no? - de pescado.

PESCADERO: Exactamente, tenemos...

ENTREVISTADOR: ¿Nos puede, eh... decir un poco los diferentes tipos de pescado que tiene?

PESCADERO: Acá tenemos un mero, éste es un mero rojo... Éste es un abadejo... Acá tenemos una corvina, se le lla <incompleta> ... , la trucha.

PESCADERO: ¿Cuánto de pulpo quiere usted?

CLIENTE: Ocho kilos.

PESCADERO: Ocho kilos. Vamos a ver cuánto hay... Pulpo.

PESCADERA: Gracias.

CLIENTE: Inaudible

PESCADERO: ¡Ahora le vaya bien!... Éstas son las jaibas.

ENTREVISTADOR: ¿Están vivas?

PESCADERO: Hay que están vivas...hay que están vivas... pero ya, buscar una viva, ya. A ver una vivita... Ni una está viva

ENTREVISTADOR: Ésa está viva

PESCADERO: Ahi está, mire.

ENTREVISTADOR: ¿Y ésta cómo se...cómo se prepara?

PESCADERO: Esto <sic> se preparan muchas veces en... sopa de marisco. Se le agrega lo que es caracol, camarón, las chivitas, el pulpo, carne de pescado y éste [ingrediente] es el principal que hay que ponerle para que tenga ese sabor.

PESCADERO: Éste es un robalo

ENTREVISTADOR: ¿robalo?

PESCADERO: Es un robalo... Éste es el gua <incompleta>... huachinango ..., es un huachinanguito... Éste <sic> son los canzoncitos... Acá tenemos un filete surtido, que es de... distinta clase de pescado para hacer el ceviche... Muy bonito.

ENTREVISTADOR: ¿Cómo se prepara el ceviche?

PESCADERO: El ceviche se prepara a base de limón... mucho limón agrío. Y su tomate, cebolla, aceite, eh..., su salsa inglesa. Mucho chilito, cilantro y cebo... <incompleta>

Se cocina en...eh...su..., en el jugo del limón, ¿no?

PESCADERO: Exactamente, en el jugo del limón se cocina.

ENTREVISTADOR: ¿Cuál es el pescado más caro?

PESCADERO: El pescado más caro es el huachinango y el robalo. <E>so es lo más caro que hay.

ENTREVISTADOR: ¿Cómo se prepara el huachinango normalmente?

PESCADERO: El huachinango se hace, por ejemplo los filetes, a la mantequilla. Se hacen rellenos con la carne de jaiba, con camarones... El huachinango se hace asados<sic> aquí como le llamamos nosotros, aquí en nuestro medio, aquí en Yucatán, en Tiquinji. Como preparé esos dos que llevaron los señores. Pues eso se prepara con un <ininteligible> colorado, seco, se pone a la brasa.

ENTREVISTADOR: Y entonces hemos dicho que el pescado más popular ¿cuál es?

PESCADERO: El más popular de aquí nuestro medio, aquí en Yucatán es el mero.

ENTREVISTADOR: ¿Y el más caro?

PESCADERO: El más caro es el huachinango

PESCADERA: Doscientos siete

PESCADERO: Señor, su compra.

ENTREVISTADOR: Y entonces...eh... ¿entonces el pescado se exporta a Estados Unidos?

PESCADERO: El pescado se exporta bastante y también pues [a] nosotros nos interesa también la exportación. No no, no vamos a decir ¡ojalá que no compren! No, qué bueno si nos compraran más porque nosotros no consumimos la cantidad de lo<sic> que estamos produciendo. Hay muchos <sic> producción de pescados <sic> en... en la costa. Entonces... nos gustaría más que compren en la exportación. Además <inaudible> como esa clase de camarón que yo le enseñé... Éste... éste es muy rara la vez [que] se ve acá en Yucatán, en el Mercado porque éste es de exportación. Este camarón lo damos a ciento ochenta pesos. ¿En cómo lo cotizan en dólar? <sic> Es un dineral.

ENTREVISTADOR: ¿Y entonces cómo es que ahora hay camarón de este tipo aquí?

PESCADERO: Porque...eh... Estados Unidos dejó de comprar, hace quince días no está comprando.

ENTREVISTADOR: ¿Sabe por qué?

PESCADERO: La verdad no sabemos el <sic> qué consiste. Simplemente que dejaron de comprar. Me imagino que ya están llenas sus

bodegas, ya... Entonces un receso de un mes, dos meses... vuelven a comprar y ahí ya sube el precio... Y ya esto ya nosotros ya no lo vemos porque ya nuestro dinero, nuestro salario, no alcanza para ello, ¿no? E... es menos.

WORD COUNT: 660