

Video: Lugares/El mercado
 Hablante: Stephanie Lain
 Información presentada: Comentario
 País de origen: Estados Unidos
 Dialecto: Hablante Fluido (Venezuela)

TIMECODE	TRANSCRIPTION
00:06;00	<p>Stephanie</p> <p>Bueno, eh...teníamos la parte del mercado que Marta había filmado en España y queríamos como un complementario aquí en Estados Unidos. O sea, algo que fuera parecido.</p>
00:18;00	<p>Entonces, pensamos en <i>Central Market</i>, que es donde mucha gente hace mercado acá. Y quería más que nada, ehh...mostrar las, las diferencias en la cultura de hacer mercado que hay en España y aquí en Estados Unidos.</p>
00:32;00	<p>Eh...Por lo menos yo creo que en España y en otras partes, hacer mercado es como un rito social, tanto como una necesidad. Y acá no tanto. Acá la gente hace mercado pero todo es como muy individual. Entonces, traté de buscar eh, escenas, tomas, que fueran a reflejar un poco eso.</p>
00:54;00	<p>Entonces, es interesante, ¿no?, porque Marta iba y ella capturaba cada cosita que veía. Y entonces, muchas veces la gente está hablando en el fondo, y, hay mucho movimiento de la cámara también. Eh...y da la impresión de ser como una experiencia mucha más activa. Y yo creo que esa es, esa es la impresión correcta ¿no?</p>
01:15;00	<p>Mientras que en, en <i>Central Market</i> uno se da cuenta de que toda la comida va como envasada, o de alguna manera, o congelada, o como detrás del vidrio, y... y, y todo como muy individualizado. Que por lo menos si uno quiere tener un pedazo de carne allá en España, tiene que pedirla, pedirlo. Y...y, ese carnicero es el mismo que, que corta la carne.</p>
01:44;00	<p>Mientras que en <i>Central</i>, en <i>Central Market</i> todo viene ya preparado. O sea, todo está listo ya para llevarse a la casa. Y...mmh, no sé, es como, la comida se ve como muerta (ja,ja).</p>
01:56;00	<p>O sea, no es culpa del Central Market, es solamente la cultura que tenemos acá, ¿no? Que queremos algo que sea conveniente, que sea rápido. Ehm, algo que no tenemos que preparar.</p>

02:06;00	Mira, si vas a coner, si vas a comprar un conejo, imagínate la preparación tiene que, tiene que hacer para limpiar el conejo, quitarle la piel, todas esa, esas cosas ¿no?
02:15;00	Eh...me, me imagino que ese tipo de... el arte de hacer mercado y de preparar comida, de cocinar, de comer...como que lleva una tradición más antigua allá...eh...no sé, o...
02:31;00	No es exactamente eso, si no que yo creo que la gente de acá se han acostumbrado a la conveniencia, a tener todo listo, ya, a no tener que preparar nada. O por lo menos que no tome más de media hora. Y...bueno, son diferentes actitudes y eso... fue lo que... quise mostrar en, en el video.