

Sara Huang Benjamin, es una escritora gastronómica y presentadora de televisión que nació y creció en Singapur. Al menos una vez a la semana almuerza en uno de los varios centros de vendedores ambulantes, o Hucker Centers, los tan conocidos puestos de comida al aire libre de Singapur. Entre el ruido y los olores, comida salteada o stir-fried food, y todo tipo de especias, o spices, se trata de una verdadera experiencia sensorial.

Cuando entres al Hucker Center, la primera cosa que te notas es el sonido. Te escuchas a las personas cocinando y a los clientes saliendo sus ordenes y intentando encontrar cebollas. Luego te olces el comida, stir-fried galic, carne, espacios indianos y dulce de coconut milk. Hucker es otra palabra que se utiliza para nombrar vendedores ambulantes, generalmente elevando su voz para llamar a los potenciales clientes a supuesto. En los centros de vendedores ambulantes, los Singapurences como Sara disfrutan

de la comida rápida y deliciosa de todo el continente asiático. Hay fideos, o noodles, arroz y mucho más. Es mi trabajo escribir comida de Singapur, pero es todavía muy difícil para mí decidir qué comer en un Hucker Center. Hay muchas opciones, incluyendo curry, noodales con carne o chico, y bolsas de roja. Y lo que pido es que es siempre muy delicioso. He siempre gustado el Hucker Center, pero no siempre soy una experta de comida de Singapur. Tengo que trabajar muy difícil para aprender sobre el comida de mi país.

Welcome. Les damos la bienvenida a relatos en inglés. Un podcast de Duolingo. Soy Diana Gameros. En cada episodio podrás practicar inglés a tu propio ritmo, escuchando historias reales y fascinantes contadas por las personas que las vivieron. Los protagonistas hablan en un inglés sencillo y fácil de entender para quienes están aprendiendo el idioma. En cada capítulo yo te acompañaré para asegurarme de que entiendas todo. También ofrecemos transcripciones completas en podcast.duolingo.com.

Hoy viajaremos a la ciudad de Estado de Singapur, donde el inglés es uno de los idiomas principales. Escucharán dos historias sobre la vida y la cultura de este fascinante lugar. Una de una en chef de Singapur y la otra de una expatriada estadounidense.

Singapur es un país cálido y húmedo en el extremo sur de Malasia. Todo el país está formado por una gran ciudad, en una isla repleta de famosos jardines floreados y rascacielos futuristas. Cera es una de los casi seis millones de habitantes que consideran a Singapur su hogar. Durante más de cien años, Singapur fue una colonia británica hasta que obtuvo su independencia en 1965. Como país recién independizado, es llamativamente diverso y multicultural, con grandes comunidades malayas, chinas e indias. Tal es así que cada grupo trajo sus propios dialectos, religiones y, por supuesto, sus propias tradiciones culinarias.

Estas tradiciones son actualmente de otras partes de Asia, pero cuando llegaron a Singapur, se cambiaron. Y eso es por eso que las edificaciones de Singapur son tan únicas. Ellas son una mezcla

de culturas y recetas. Por ejemplo, hay una edificación de Singapur que se llama Mi Rabut. Es una salsa picada con agujero, agujero, frío, patate, y cebolla. Es una combinación de malé, indonesia, y comida china. Desde que tiene memoria, Sarah está profundamente enamorada de la comida, especialmente de la comida de Singapur. A medida que fue creciendo, comer la deliciosa comida local en los centros de vendedores ambulantes la inspiró a empezar a cocinar. Pero los únicos libros de cocina que encontró eran europeos.

Cuando yo era alrededor de 8 años, empezó a aprender cómo cocinar con libros de cocina. Pero no hay muchas recetas y libras de Singapur en ese momento. Y fue antes de la Internet, así que no podía mirar online. Es triste porque me gustó la comida de Singapur mucho. A pesar de no encontrar en los libros los platos tradicionales de Singapur que amaba, Sarah aprendió

a cocinar los platillos de su familia. Uno de los platos favoritos de Sarah era sencillo.

Lo llamaban arroz con pollo o chicken rice, hervido o boiled. El pollo se coloca sobre un colchón de arroz blanco. Y aunque nunca cocinaban arroz con pollo en casa, la familia de Sarah lo comía frecuentemente, comprándolo en los hawker centers.

Puedo comer arroz con pollo 3 veces en una semana y nunca estaría cansado. Básicamente, es solo cocinar con pollo, que no suena delicioso, pero realmente es. El pollo se coge perfectamente y es muy suave.

El arroz es la estrella del plato. Se cocina con grasa de pollo, ajo, chalotes y hierba limón. Es comida que te hace sentir bien. Oh, comfort food.

If you look at it, it's white chicken on white rice. It doesn't look like it has a lot of flavor, but it does. It's my favorite comfort food because it's warm and delicious.

But it's also simple. To me, it tastes like home. And it makes me feel connected to my culture.

La madre de Sarah es china y su padre es blanco y británico. Ya aunque ella es ingapurence, también es de raza mixta o mixed race. Ella percibía que los demás la veían de una manera distinta, dependiendo de en qué lugar del mundo estuviera, como en 2008, cuando se fue a estudiar a Escocia.

I thought if I moved to the United Kingdom, I would be very comfortable because when I was growing up in Singapore, people always thought I was British like my dad. But when I went to Scotland, it was the opposite because I'm mixed race. Everyone I met in Scotland seemed to think I was just Asian. They didn't really know about Singapore and they asked me about other languages I don't even speak.

En Escocia, cuando llegó el año nuevo chino en 2009, Sarah extrañaba las comidas que disfrutaba durante esa época tan especial en Singapur. Allá el año nuevo chino es una festividad muy popular. Por eso decidió cocinar un plato de comida de Singapur para sus amigos de la universidad.

It was so annoying because I couldn't make my food taste like the food back in Singapore. I wanted to introduce all my friends to my culture with this meal. But they just thought it was Chinese food. The only recipes I could find online were for foods I didn't usually eat at home or in hawker centres. And the foods that were more familiar to me didn't taste right. I felt so sad.

Sarah estudió en el extranjero durante cinco años. En 2012, cuando regresó a Singapur para finalmente vivir cerca de su familia y amigos, tenía una percepción diferente sobre su tierra natal y sobre la comida.

I always felt like I was a little different from everyone else. First, when I was growing up in Singapore, and then when I went to study in Scotland.

When I came back home, I really wanted to learn everything about my country's food to feel more connected to my culture.

Después de su regreso a Singapur, Sarah decidió dedicarse seriamente a estudiar el patrimonio

cultural que es la escena gastronómica de su país natal, y particularmente a los tan amados centros de vendedores ambulantes. Comenzó a trabajar con sus padres que eran antropólogos o anthropologists.

Sarah y sus padres comenzaron a visitar a los vendedores en sus puestos de comida o stalls, y entrevistarlos sobre sus métodos en la cocina, sus tradiciones y sus historias personales. Para Sarah, conocer el trasfondo de estas historias significó un arraigo mayor a su país natal.

As we visited each hawker centre, I learned more about Singapore's culture and history, and I also learned about the dishes that I loved eating.

One of the places we visited was a stall owned by a cook named Mr. Tan.

He sells a pork dish called kueh tap. It's one of my favourite dishes.

Cuando Sarah pidió kueh tap, seleccionó las partes del cerdo que quería y luego observó cómo el señor Tan las sacaba de la olla y las picaba.

El hombre sirvió el plato con salsa picante y fideos. Luego Sarah se sentó junto a él y le preguntó más sobre su oficio.

As I listened to Mr. Tan, I realised he was a great chef. A lot of people don't think that kueh tap is a very interesting dish, but Mr. Tan talked about it with passion.

He learned to make it from his father in a small shop. Singapore is full of these stalls that have been owned by families for many generations, and my research showed that they are an important

part of Singaporean history and food culture.

Después del proyecto de investigación sobre los centros de vendedores ambulantes, la pasión de Sarah por la escena gastronómica de Singapur continuó. A medida que aprendió sobre la historia y los matices de cada plato, comenzó a jugar con sus propias innovaciones. Eso le permitió afianzar su identidad singaporense.

I think the project of learning about Singapore's food is a way to connect with my culture. Sometimes

I still worry that other people don't see me as Singaporean because of my mixed race background. But then I remember that Singapore is full of people like me, diverse people from different parts of the world. And now I'm an expert on Singapore's food, which is such an important part of our culture. And that makes me feel confident. I'm Singaporean and I'm proud of it.

Antes de seguir con la historia, ¿te has preguntado alguna vez cuál es tu nivel real de inglés? Friend. Home. Bring in. Cheer up.

El Duolingo English Test es una forma cómoda, rápida y barata de saberlo. El examen lo puedes hacer online cuando te venga mejor desde tu casa, sin tener que desplazarte a ningún sitio. Y lo mejor, ya lo aceptan miles de universidades de todo el mundo. Si quieres tomarlo y saber cuál es tu puntuación, puedes practicar de forma totalmente gratuita a través del enlace go.duolingo.com-relatos. Otra vez, go.duolingo.com-relatos.

Ahora volvamos a nuestro episodio de hoy.

Mientras Sara creció disfrutando del arroz con pollo de Singapur, la estadounidense Kelly Morse descubrió ese platillo en la universidad. Para una clase tuvo que crear un folleto, o brochure, de turismo para cualquier país.

Debido a la historia de Singapur como colonia británica, el inglés sigue siendo uno de los

idiomas oficiales, junto con el malayo, el mandarín y el tamil. Kelly estaba emocionada por aprender sobre el país y su cultura vibrante, la deliciosa comida y la diversidad de su población. En 2009, Kelly tomó un vuelo a Singapur, solo de ida.

When I first arrived, I noticed that the streets were really clean, and the public transportation was always on time. If a train was late, everyone was so confused, because it's just so rare. I loved walking down the streets in Singapore, which had lots of trees and plants. I also loved looking into Buddhist temples, eating at hawker centers, and going to celebrations like the Hindu holiday Diwali.

Kelly pasó un semestre en la universidad, viviendo en los dormitorios de la facultad. Ese mismo año cuando terminó, decidió hacer una pasantía en una revista de viajes con sede en Singapur, así que necesitaba encontrar un nuevo lugar para vivir. Kelly encontró un anuncio, o listing, que estaba en un shop house, un edificio tradicional de Singapur que tiene departamentos en los pisos de arriba y comercios y restaurantes en la planta baja. I love shop houses because they're usually colorful buildings. They're very traditional compared to the city's many modern buildings. The listing said the shop house was right near the ocean and a big park. Usually, only local people live in shop houses, not college students, but I thought it was an exciting way to experience Singaporean culture, especially because the person who made the listing said she wanted people from all over the world to live in the house together, so I went to visit.

El shop house estaba encima de un restaurante indio. Kelly conoció a la dueña, María, y había renovado un antiguo espacio de oficinas transformándolo en apartamentos. La renta era accesible y María le dijo a Kelly que incluso la ayudaría a encontrar a un compañero de cuarto para reducir el costo a la mitad.

My room had no windows and the walls were very thin. There was an air conditioner on the wall above my bed, and it always dropped water on me at night. It wasn't an amazing apartment, but the rent was really cheap, so I could use the rest of my money to travel across Southeast Asia. It was worth it.

Con el dinero que les sobraba, Kelly conoció todo Singapur y viajó por los países vecinos como Malaysia, Filipinas y Tailandia.

Las personas que vivían en la casa rápidamente se dieron cuenta que estaban teniendo una experiencia única. Estaban viviendo con gente de todo el mundo y se estaban volviendo amigos cercanos. Era una manera interesante de pasar tiempo en una de las ciudades más diversas del mundo.

Cuando viviste en todo el mundo, conocías a personas de todo el mundo, pero el shop house fue una experiencia totalmente diferente, porque me volví a vivir con una gente muy diversa, y aprendías mucho de personas cuando vivías juntos. Cuando spending night after night with the same people for a year, you become really close.

Fun times

y fue realmente muy bueno.

Comercieron tradiciones de comida como eso fue increíble.

Con tantas culturas diferentes en un lugar, la casa de shop fue solo como Singapur.

Kelly estaba fascinada con las diferentes culturas de Singapur y aunque muchas personas hablaban inglés,

estaba ansiosa por aprender otros idiomas que escuchaba por toda la ciudad.
Comenzó a tomar clases de mandarín y también aprendió algo de Singlish,
que es una mezcla de inglés y lenguas de otras comunidades que viven en Singapur.
Cuando estaba aprendiendo mandarín, me dijeron que puede o no,
viene de una expresión similar de mandarín.
También me gustó la palabra Singlish, chope.
Esto significa reservar un seat.
Entonces, si vas a un centro de hogar
y te pones un par de títulos en una mesa,
eso significa que te chopeas la mesa.
Y es tuya.
Kelly y sus compañeros también organizaban fiestas llenas de personas diversas.
Era como una pequeña muestra de Singapur en su totalidad.
Eventualmente le dieron un apodo a su shop house.
Haciendo referencia a la Organización de las Naciones Unidas,
la llamaron la Casa Onu o the UN House.
Una día, alguien me dijo de una partida en la UN House.
Ellos estaban hablando de nuestra casa.
Era muy divertido.
Eso es cuando me dijeron que nuestra casa era muy famosa.
Después de un año viviendo en la Casa de las Naciones Unidas,
Kelly y sus compañeros tuvieron que mudarse.
Kelly había planeado vivir en Singapur solamente uno o dos años,
pero terminó viviendo allí durante seis años,
en gran parte debido a su experiencia positiva en esa casa.
Eso es donde me hicieron mis amigos más cercanos.
Muchos de nosotros aún son cercanos,
incluso aunque viví en la U.S. ahora.
Solo como el resto de Singapur,
hay muchas otras culturas diferentes en nuestro shop house.
Y me hizo ver el mundo en un modo totalmente diferente.
Realizó que la aprendizaje sobre otras culturas
nos ayudó a ser más conectadas.
Eso es por eso que siempre estaré agradecido por mi tiempo en Singapur.
Kelly Morris trabaja en una empresa de estudios de mercado en Chicago.
Conoció a su esposo James a través de uno de sus amigos
en la Casa de las Naciones Unidas.
Y todavía se mantiene en contacto con muchos de los amigos que conoció allí.
Nuestra primera narradora, Sarah Huang Benjamin,
está trabajando actualmente en un libro de cocina de recetas de Singapur.
Y cada vez que puede,
come arroz con pollo en los centros de vendedores ambulantes.
Este episodio fue producido por Laura Tillman,
una periodista y autora de una nueva biografía

sobre el chef mexicano Lalo Garcia.

Gracias por haber escuchado relatos en inglés.

Los encantaría saber qué te pareció este episodio.

Puedes enviarnos un correo electrónico a podcastarrobaduolingo.com.

O también puedes enviarnos un mensaje de audio por WhatsApp al más uno, 7-0-3-9-5-3-9-3-6-9.

Relatos en inglés es una producción de Duolingo y Adonde Miria.

Puedes encontrar el audio y una transcripción de cada episodio en podcast.duolingo.com.

También puedes seguirnos en Spotify o tu plataforma preferida.

Yo soy Diana Gameros.

¡Gracias por escuchar!