



“K - TODOS LOS PERSONAJES”:

CLAUDIA WEISSMANN (POR TAKAHASHI YASHICHIROU)

TRADUCCIÓN: NARU-KUN / K-PROJECT WORLD

15 DE ENERO DE 1945: CLAUDIA WEISSMANN

Para su crédito, en comparación con su gente común, Claudia Weissmann poseía habilidades culinarias que no perdería ante ninguno de ellos.

Solo que ella también era un genio extraordinario y una erudita que nunca estuvo satisfecha con el estado existente. Es decir, le encantaba experimentar, probar y medir, y luego, en base a todo eso, mejorar, e incluso en el ámbito de la cocina, mostró la misma tendencia prominente. Además, aplicó los mismos métodos a los utensilios de cocina, mejorando incluso los mismos y aumentando la eficiencia de dispositivos tales como la estufa eléctrica, que ya estaba muy extendida en ese momento, y la olla a presión varias veces (según su propia proclamación). También rediseñó e inventó otras cosas, desde vajillas resistentes al calor hasta varios peladores, batidores y mucho más, demasiados para contar en total.

Sin embargo, cuando entró en contacto con cierta cultura, ella mostró un cambio interesante. Es decir, cuando se enfrentó a todo tipo de sabores misteriosos encontrados en la cultura japonesa que Kokujouji Daikaku trajo consigo y que anuló lo que sabía antes, su alma de investigadora se prendió con fuego.

Una vez, pinchando un daikon marchito, preguntó, desconcertada: "Este es un tipo de tubérculo que pierde humedad, ¿no?" En otro momento, después de oler la soja podrida,

evacuó de inmediato, refugiándose afuera. Otra vez, después de tomar un sorbo de sake de arroz destilado, se puso roja en la cara e informó al presente arrastrando los pies: "¡Hay muchos tenientes Kokujoujis!"

Al principio, Kokujouji fácilmente compartió los escasos alimentos que le recordaban su hogar que estaba recibiendo de su madre patria con alguien que aparentemente estaba interesado, pero cuando se dio cuenta de lo mortalmente serio que era y finalmente sintió el peligro, ya era demasiado tarde.

"Ayer, obtuviste un paquete del embajador, ¿verdad?"

"Hah, eso... es afirmativo."

Mostró una sonrisa encantadora y brillante, excepto que el aire que tenía sobre ella cuando lo presionó para compartir el nuevo objeto de investigación con ella fue el de una determinación inflexible, y ya no era posible rechazarla.

Al igual que Weissmann, dijo: "¿Cómo dices "resignarse" en japonés? ¿"Kannen suru"?"

"...Afirmativo."

Trabajando bajo la suposición de que la fermentación podría ser el núcleo de la cultura culinaria japonesa, procedió a probarla, dando lugar a varios utensilios de cocina bastante peculiares en el proceso. En poco tiempo, lo que inicialmente era una colección de varios tubos y vidrios robustos, al azar de una manera estructural, se volvió irreconocible, ya que se organizó, refinó, simplificó y miniaturizó, para permitirle realizar mejor su investigación personal de "nuevos alimentos".

Al igual que Weissmann, dijo: "Bueno, eso es sobre todo para criar hongos y bacterias y probar la toxicidad."

"..."

Y así, en los siguientes meses, cada vez que abrían un respiro en la investigación principal, volvía directamente a su proyecto de "nuevos alimentos" y realizaba exámenes de campo... excepto que los llamaba cenas para su hermano y Kokujouji.

La trampa fue que el gusto por ella pasó a segundo plano. Después de todo, no entendía cómo funcionaba el sentido del gusto japonés. No le pareció delicioso lo que hicieron los japoneses (principalmente culparon al natto, pero después de su respuesta inicial de rechazo, se obligó a superar el disgusto aprendiendo métodos de afrontamiento del personal militar, como fumar los alimentos que no le apetecían hasta hacerlo más soportable). Como tal, había llegado a la conclusión natural de que incluso si no encontraba algo delicioso, Kokujouji podría hacerlo, y ella podría complacerlo de esa manera. En el proceso, ella también hizo todo lo posible para tratar de desarrollar el gusto por los sabores japoneses.

Reconociendo que estaba tratando de ser considerada a su manera, o, tal vez, al ver su actitud sincera, Kokujouji, junto con Weissmann, "se resignaron" y siguieron su juego, soñando con un día en el que lograra reproducir la delicia de la cocina de los japoneses.

Su sueño, sin embargo, no estaba destinado a hacerse realidad en ese momento.

Un día más se encontraron los tres en una de las habitaciones de la iglesia donde se celebraba una cena, con invitaciones escritas que habían recibido antes. Los "nuevos alimentos", algunos de color blanco, otros negros, estaban dispuestos sobre la mesa en un conjunto de vajillas de cerámica, esperando su turno de prueba y sin verse más prometedores que todos los demás antes que ellos.

"¿Eso es pescado? ¿O un hongo? Sin embargo, las cosas cortadas a su lado son definitivamente algún tipo de vegetal..." Kokujouji, que tampoco parecía diferente de lo habitual con su uniforme militar, se sentó, lleno de dudas, y no pudo evitar mirar inquisitivamente a Weissmann, que estaba en su vestimenta de investigador. Aunque Weissmann no pudo expresar su respuesta, de su rostro, cuidadosamente borrado de cualquier expresión, Kokujouji reunió todo lo que necesitaba saber sobre el sabor.

Claudia, con su bata blanca de investigadora y con una sonrisa realmente encantadora en sus labios, instó a Kokujouji, "No hay necesidad de contenerte, por favor prueba."