



## **CUATRO ESTACIONES DE K: DULCE X DULCE DÍA BLANCO**

**TRADUCCIÓN: NARU-KUN / K-PROJECT WORLD**

"¿Esto es para mí...?"

El 14 de marzo, en un pasillo de la sede central de Scepter 4 después de la práctica general de todas las tropas, Awashima Seri desenvolvió la tela de una caja de varios pisos que acababa de recibir, abrió la tapa e inclinó la cabeza hacia un lado.

El interior de la caja multicapa lacada, del tamaño de un contenedor estándar, estaba forrada con albóndigas blancas que se asemejaban al dango y estaban cubiertas con algún tipo de pasta blanca lechosa.

"Es una especie de wagashi con shiroan, lo tomo... pero, ¿qué son exactamente estos que parecen albóndigas?"

"¡Son malvaviscos, señora!"

Para ser exactos, era marshmallow kinton decorado con shiroan hechos a mano, mientras Hidaka, con la espalda recta, explicó a Awashima, cuya cabeza volteó hacia un lado otra vez.

"En nombre de todas las tropas de esgrima... ah, no, yo... si me lo tomas como un regalo personal, no me importaría en lo más mínimo."

Había una buena razón por la cual Hidaka cambió su fraseología a mitad de camino, ruborizándose furiosamente todo el tiempo.

+++++

"No te detendré, pero hazlo bajo tu propio nombre.", fue lo que Fuse Daiki, compañero de trabajo de Hidaka, dijo cuando Hidaka estaba haciendo los preparativos para el Día Blanco. "Si se lo das a ella en nombre de todos nosotros, las tropas de esgrima, ella se sentirá obligada a devolver el favor, golpeándonos a todos con potentes balas anko perdidas a cambio una vez más."

Hace un mes, en el día de San Valentín, Awashima sorprendió a todas las tropas con su chocolate obligatorio y de corazón, que resultó ser grandes y pequeños pasteles botamochi, con relleno de anko y glaseado de chocolate. Incluso sin pretexto en la forma de un día marcado, Awashima Seri nunca dejó pasar la oportunidad de ofrecer a la gente alrededor su anko en grandes cantidades. Si bien ese hábito podría atribuirse a que era hija de antiguos dueños de tiendas de confitería wagashi, todos los integrantes de Scepter 4 compartieron un entendimiento tácito de que darle una excusa para sacarse su anko era un gran no.

La política básica era ignorar por completo la existencia de anko. Hidaka, sin embargo, quería alejarse de ese principio rector y, utilizando el anko de Awashima en el Día de San Valentín como pretexto, intentó vender la idea de darle el anko de su Día Blanco a continuación. Ese plan fue motivado por su deseo personal de compensar lo que se había perdido, teniendo muy poca experiencia con la llamada primavera de la juventud en sus días de escuela secundaria, y él era perfectamente consciente de su egoísmo. Sin embargo, al carecer de experiencia como él, se tomaba muy en serio la tarea de arrastrar a los que lo rodeaban en forma de una "discusión".

"Hmmm... si el presente fuera personal... ¿no le resultaría difícil aceptarlo por... las implicaciones?" Hidaka preguntó inquieto, dando a sus colegas la oportunidad de hablar.

"Bueno, "difícil de aceptar" es, huh..." comenzó Enomoto.

"Es bastante difícil de aceptar, ya que es...", comentó Gotou.

"Sí, comenzando con cómo ese tipo de regalo de devolución es totalmente exagerado.", interrumpió Fuse nuevamente.

"Mm... es así. Sin embargo, realmente no entiendo por qué.", reflexionó Hidaka, con los brazos cruzados.

"Solo para asegurarme de algo..." intervino Enomoto. "No lo dices de forma romántica, por casualidad, ¿verdad?"

Hidaka negó con la cabeza. "No, no pienso llevar las cosas tan lejos, así de repente. Más bien, lo digo de una manera que te haría cuestionar si hay un nombre para este dolorido sentimiento que está parpadeando en algún lugar entre Amor y Me gusta."

"Ah, bien."

"Jejeje, aquí golpea de nuevo, ese corazón puro suyo."

"Con una mirada objetiva, eres un tipo bastante desagradable, ¿sabes?"

Al final, la conclusión con la que la mayoría estuvo de acuerdo fue: "Debes presentar tus dulces hechos a mano como solo un humilde signo de gratitud por el botamochi del Día de San Valentín, ¡y guarda tus extrañas implicaciones para ti!"

"Jejeje, un hombre de dulces... seguro conseguirá muchos puntos en el libro de chicas."

"¡Oh, en serio, Gotty!"

"Gotou, deja de decir cosas inútiles, se lo tomará en serio."

...Y así, en el día blanco Hidaka le presentó a Awashima una caja de bentou de múltiples niveles con malvavisco kinton y las palabras en la línea de lo mencionado anteriormente, cerrando este caso sin problemas... o al menos eso pensó.

"Miembro Hidaka, ¿podría tomar un minuto de tu tiempo?" Awashima lo llamó al día siguiente, deteniéndolo en seco.

+++++

Una hora más tarde, los cuatro miembros del escuadrón de Hidaka se reunieron en una habitación en el dormitorio de la tropa para celebrar un concilio.

"Jeje... Entonces, ¿qué dijo Awashima-san?" Gotou rompió el hielo.

"Ella me agradeció por el presente y me devolvió la caja lavada de bentou."

"...Qué normal.", comentó Fuse.

"Ella también me dio frijoles."

"¿Frijoles...?"

"La marca que usan en la tienda de confitería de su familia."

Hidaka obtuvo frijoles blancos muy grandes. La cantidad de aproximadamente 2 puñados se empaquetó en una bolsa de vinilo transparente.

"Oh, son bastante grandes."

"Son frijoles Shirahana, creo. Usado para cocinar, y para hacer cosas como nattou blanco... y también shiroan."

"¿Eh?" Fuse ladeó la cabeza hacia un lado. "No es raro agradecer por los ingredientes que recibes con los alimentos preparados... ¿pero dar los ingredientes crudos como agradecimiento por la comida cocinada? ¿Cómo se supone que debes interpretar algo así?"

"¿Dijo la teniente algo más?"

"Mucho, en realidad. Por ejemplo, cuánto tiempo se supone que debes remojar los frijoles en el agua, cuánto tiempo debes hervirlos, cómo elegir aquellos con piel fina, con qué utensilios debes colarlos, y más..."

"Espera, ¿no es eso...?"

"Sí, encontrando fallas, ¡totalmente!"

"¡Uugh, ahora veo...!" Hidaka dejó caer la cabeza entre sus manos, mientras sus estimados compañeros de escuadrón no dejaban pasar la oportunidad de patearlo cuando ya estaba abajo.

"Jeje, es decir..."

"Que la tarea de regalar anko como obsequio a la máxima autoridad del anko era demasiado desesperada desde el principio."

"Aún... teniendo en cuenta todas las cosas, tengo que decir que no entiendo por qué le dio a Hidaka frijoles crudos.", se preguntó Enomoto.

Gotou fue el que respondió: "Mnn... Normalmente, lo interpretarías como una orden de rehacer, ¿no?"

"Seri-chan seguro no da golpes."

"...No, espera, yo..." Hidaka levantó la cabeza. "...Lo interpreto como un estímulo."

"¿Huh?"

"No creo que Awashima Seri, la que conocemos, desperdiciara anko con el único propósito de ser sarcástica o reprimirte. Así que estoy seguro de que este es su mensaje para mí para alentarme a estudiar el tema más diligentemente."

"Estudia más, ¿huh? Acabas de mezclar un malvavisco al azar con algunos frijoles hervidos al azar que compraste, ¿no?"

"Sí, y admito que era demasiado ingenuo. Esto es algo que debería haber tomado en serio. Bien, ¡comenzaré de inmediato!", Declaró Hidaka, levantando el puño en el aire.

Los otros tres intercambiaron miradas.

"Haah."

"Estás seguro de que estás bien, hombre-dulce."

"Esto despierta los instintos de su lado deportista, apuesto."

+++++

"...Entonces, ¿cómo te fue?" Fue una pregunta hecha a Hidaka 2 días después.

Enomoto encontró una receta para él que Hidaka usó como base para su shiroan que hizo lo mejor en su habilidad aficionada. Él se lo presentó a Awashima el día anterior, y hoy Awashima debía darle su evaluación...

"Ella dijo "Todavía está muy débil, por lo que debería tomarse un tiempo para que los frijoles absorban más agua"."

"Whoa, más orientación técnica, huh."

"También me dio consejos sobre cosas como la cantidad recomendada de azúcar, niveles de humedad aceptables y cosas así... Tomé notas. Es hora de ir a mejorar de inmediato."

"¿No estás perdiendo el corazón todavía?"

"¿Qué vas a hacer con los ingredientes?"

"Sin preocupaciones. Recibí 5 kg de frijoles de ella." Hidaka, de camino a la cocina, de repente se detuvo y miró por encima del hombro. "Ah, claro, casi lo olvido. Eno, ¿sabes por casualidad cómo hacer malvavisco?"

...Durante los siguientes 3 días, apenas descansando, Hidaka mantuvo el ensayo haciendo marshmallow kinton y entregando el resultado a Awashima. Por su parte, Awashima lo siguió aceptando con franqueza y dándole consejos útiles sobre cómo mejorar.

Ampliar los horizontes de los ingredientes, aprender una multitud de métodos de cocina y adquirir una mentalidad abierta a nuevas recetas: el conocimiento y la habilidad de Hidaka a la hora de hacer wagashi, que al principio estaban al nivel de un alumno de primaria, ahora mejoraban a pasos agigantados gracias a la intransigente lengua afilada de Awashima y al ardiente entusiasmo imprudente de Hidaka.

+++++

Y así, un mes después, la obra maestra fue completa.

En el plato en la mano de Awashima, el Shiroan formó grandes olas exquisitas con una forma pequeña y rizada. Su forma, animada en su presentación, le recordó a uno de los ukiyo-e de Hokusai, acentuado con pequeñas perlas de malvavisco relucientes como verdaderas perlas en todo su esplendor. La creación fue nombrada "Flor de onda".

Awashima le clavó un palillo de dientes con una mirada solemne en la cara, arrancando la cresta de una ola shiroan y se la llevó a la boca.

El Shiroan, espolvoreado con un leve aroma a canela, tenía la dureza adecuada, lo que le daba un toque de suavidad. Fue la firmeza óptima que mejoró el sabor del shiroan y sacó la textura del malvavisco que se mezcló con él. Las cuentas de malvavisco se abrieron en la boca justo cuando los dientes sentían su agradable elasticidad, añadiendo

un sabor ligeramente salado a la mezcla cuando la fragancia de menta fresca llenaba la boca.

"...Espléndido." Awashima guardó el palillo. "Es simple pero profundo, tradicional pero novedoso... No tengo nada más que decir."

"...Gracias.", Hidaka inclinó la cabeza profundamente. Pero no sonrió con una gran sonrisa tonta de un hombre feliz por el cumplido. No, ya había pasado esa etapa. Él solo asintió con tranquila confianza.

Al ver eso, Awashima habló. "Hay algo que he estado considerando por un tiempo..." comenzó con vacilación, lo cual era inusual para ella. Después de una pequeña pausa prudente, volvió a encontrar sus palabras: "Hidaka-kun, si así lo deseas... me gustaría ofrecerte algún día para venir a la casa de mi familia y ayudarnos con la tienda."

+++++

"No tienes que apresurarte con tu decisión, pero piensa en ello como una de las opciones de tu plan de vida."

Cuando Hidaka trajo las palabras de Awashima a sus compañeros de escuadrón, se emocionaron por completo.

"¿Eh?! ¿No es eso... básicamente una propuesta?"

"Awashima-san no pierde el tiempo, cargando sin restricciones."

"No hay medios tonos o matices con ella, de verdad."

Después de un tiempo, su conmoción disminuyó.

"...“Ven a la casa de mi familia”, huh... bueno, tal vez valga la pena considerarlo como un posible curso futuro."

"Una tienda de larga data con una reputación que defender... habla de algo pesado."

"Sí, en realidad, no puedes evitar tener los pies fríos, ¿verdad?"

"No, yo..." Hidaka se enfrentó a sus compañeros de escuadrón y comenzó a hablar, completamente en serio. "Al principio, comencé este proyecto de fabricación de wagashi para ganar el favor de la teniente, pero ahora que he tenido la oportunidad de ver por mí mismo cuán profundo es... probablemente tenga sentimientos por la teniente y el anko por igual."

"Ooh, es tan malo, huh..."

"Jeje, en ese caso, no hay problema, ¿verdad?"

"¡Correcto...!" Exclamó Hidaka con energía.

"No.", dijo Fuse. "Eres del tipo que cae bajo la influencia de los demás con demasiada facilidad, así que te aconsejo que seas cauteloso en este asunto."

+++++

"Sobre lo que discutimos ayer... ¡me gustaría aceptar tu oferta!" Con un espíritu lleno de alma como nunca antes en su vida, Hidaka dio su respuesta.

"¿Ya has tomado una decisión?"

"¡Sí! ¡Desde que pensé que mantenerte esperando sería grosero de mi parte!"

"Deberías tomarte tu tiempo para pensar detenidamente sobre mi oferta. Después de todo, es una decisión que afecta tu vida."

"...Ya veo." Los hombros de Hidaka se desplomaron, la energía lo dejó.

"...Aún así, gracias. Mi hermano estará feliz de escuchar las buenas noticias."

"¿Eh... hermano? ¿Qué tiene que ver tu hermano con eso, si puedo ser tan grosero como para preguntar?" Hidaka estaba perdido en el giro que la conversación había tomado, y Awashima sintió la necesidad de explicar.

"Bueno, verás, mi hermano mayor sucedió a la tienda de nuestra familia, pero no pudimos encontrar a nadie que pudiera hacerse cargo del trabajo de los trabajadores de la generación de mi padre... Los descriptores como "de larga duración" y "con largas tradiciones" pueden tener una buena ventaja para ellos, pero la desventaja es que hay una escasez severa de trabajadores adecuados para una tienda que usa la forma anticuada de hacer cosas como la nuestra." La expresión en el rostro de Awashima cambió repentinamente de pensativa a sonriente. "En esa cuenta no dejas nada que desear. Voy a responder por su talento y su entusiasmo por hacer wagashi sin dudar. ...Cuando me pediste que probara tu creación, no podría haber pensado que mejorarías tanto."

"Ya veo." Hidaka sintió que la conversación se estaba desatando en una tangente. "Umm, entonces ayudaré a tu familia como asistente... ¿y qué harás, Teniente?"

"Veamos... me gustaría seguir trabajando para Scepter 4 por el tiempo que las circunstancias lo permitan, pero nunca se sabe lo que el futuro tiene reservado. Te tengo envidia porque ya has decidido lo que quieres hacer."

+++++

...Al final, Awashima parecía haber interpretado el presente que había recibido en el Día Blanco como nada más que una petición para probar el anko, sin importar le el significado del evento o la implicación de la posibilidad de relación amorosa.

"Oh, bueno, mi imprudencia es la culpa de todo este fiasco... así que los planes de los trabajadores de tiendas wagashi están en espera ahora.", confesó Hidaka abatido.

"Idiota, ¿por qué retrocediste? No fue como si no hubiera ninguna posibilidad en el infierno para ti con ella.", reprendió Fuse.

"Cierto.", estuvo de acuerdo Enomoto, "Obtener un reconocimiento de tus habilidades de fabricación de anko es la calificación más alta que podrías haber recibido de la Teniente..."

"Uh... “¡Teniente, quiero comenzar una sucursal con usted! ¡Alcemos la cortina de la señal de nuestra vida juntos!” Es la carta que podrías haber jugado."

"Ah, eso sonó algo prometedor.", interrumpió Gotou.

"No me arrepiento. De todos modos, no se trata de eso."

"Entonces, ¿por qué estás hirviendo frijoles de anko mientras hablamos, rezando?"

Hidaka, parado en la cocina, volvió la cabeza. "Estoy experimentando con una nueva marca de frijoles. La teniente está a cargo del anko grueso, y yo estoy a cargo del anko suave. Cuando ella dice “Eres el único en cuyas manos puedo dejar esta tarea sin preocupaciones.”, no puedes negarte, ya ves."

"¿Cómo llegó a eso?"

"Déjame solo. Este es mi problema."

"No, ya no es solo tu problema. Ahora que la teniente te tiene como su secuaz, está más entusiasmada que nunca por esa obsesión anko de ella.", declaró Fuse en voz alta. "¡Los volúmenes de producción de Anko se dispararán por tu culpa!"

+++++

Y así, la “Flor de Onda” se convirtió en un producto muy popular en la Confección tradicional de Awashima como la “Nueva excelente confección de elección”.

Aclaración:

Kinton es pasteles de wagashi, que están hechos de frijoles blancos, pasta de frijoles dulces (shiroan) y azúcar.

Ukiyo-e es grabados y pinturas realizadas en bloques de madera que fueron populares en los siglos XVII-XIX, y Hokusai fue un famoso pintor ukiyo-e, más conocido por su serie de 36 Vistas del Monte Fuji, que incluye su obra más famosa impresa, la Gran Ola de Kanagawa.