



MINI HISTORIAS: VIAJE VIRTUAL A VIETNAM

TRADUCCIÓN: NARU-KUN / K-PROJECT WORLD

Un día de Iwafune.

Después de terminar el lavado y la limpieza por la mañana, preparo un simple arroz frito con las sobras del refrigerador para el almuerzo, y dejé que Nagare y Sukuna lo comieran.

Y cuando preparo Sencha y galletas de arroz, se sienta frente al Chabudai, giró el interruptor del televisor (similar a un televisor antiguo).

Por un tiempo, mientras observa un espectáculo amplio, disfruta sus aperitivos y galletas de arroz. Finalmente, el programa reflejó la escena de viajes en Vietnam. Comediantes y reporteros, ídolos masculinos y femeninos, escuchan, beben y comen comidas vietnamitas.

“Hm.”

Iwafune tosió suavemente.

"Yo también quiero beber cerveza vietnamita."

Aunque Iwafune tiene un lado que actúa como joven durante las vacaciones de verano, el contenido sigue siendo el de un anciano.

Y pensó que estaba escuchando eso.

(Bueno, no puedo evitar cumplir ese deseo.)

Más tarde, Iwafune se sorprendió.

“Nagare. ¿Qué es esto?”

Después de salir un rato y regresar, hay alrededor de 10 tipos de cerveza vietnamita en la mesa. Además, se alinearon deliciosos platos vietnamitas como Banh Mi, Pho, rollitos de primavera frescos y Banh Xeo.

Sukuna y Mishakuji están sentados alrededor de la mesa.

"Pedí en Coober Eats."

Nagare respondió muy claramente.

"¿Pueden entregar hasta este lugar? ¡Coober!"

Iwafune abre aún más los ojos. Sukuna está sonriendo,

“El repartidor era ridículo.”

Mishakuji aplaude.

"Vamos a comerlo mientras esté caliente, Nagare-chan. ¿Puedo volver a ponerme los auriculares?"

Nagare asiente.

"Afirmativo. Iwa-san. Tenemos cascos de realidad virtual para cada persona. Por favor, úsalo."

"Ya veo, ese tipo de idea."

Con una sonrisa amarga, Iwafune agarro los auriculares que estaba colocado felizmente sobre la mesa. Resultó ser un regalo de Nagare. Cuando lo encendió...

"¡Oh, eso es asombroso!"

La vista de Vietnam se extiende ante sus ojos.

Es un restaurante con asientos en la terraza junto al río. La brisa mece los árboles y pequeños botes van y vienen a través del río. Los asientos circundantes estaban llenos de lugareños y parecía ser una tienda muy popular.

"Iwa-san, gracias por tus quehaceres domésticos habituales. Por favor, disfruta al contenido con tu corazón."

"Gracias, Nagare."

Aunque es un espacio virtual, un entorno en el que vuelan idiomas extranjeros, la superficie del río brilla y refleja la luz del sol, y los coloridos sonidos de los pájaros se pueden escuchar desde la jaula de bambú que cuelga en los aleros de los restaurantes. Sumergiéndolos en la sensación de estar realmente en el campo.

El grupo comió la comida vietnamita mientras disfrutaban del ambiente. Y decidieron andar juntos en bicicleta como ejercicio después de comer. Como todavía es realidad virtual, en realidad estaban montando un tendedero largo y estrecho en orden.

Fue divertido con eso.

FIN.

Nota: El Pho es una sopa elaborada con caldo de carne, fideos de arroz y trozos de carne, en lajas, más o menos grandes, o finamente picada, en albóndigas. El conjunto se condimenta con lima, brotes de soja y pimienta, y se adorna con cebollino, hojas de menta, albahaca o cilantro. Existen dos variedades principales de Pho, de carne de ternera, o Pho Bo, y de carne de pollo, o Pho Ga.

Para hacer el Bahn Mi se utiliza pan de baguette, una variedad más aérea y crujiente que la encontramos en occidente, hecho con harina de arroz y de trigo. Suele estar relleno de uno o más tipos de carne, junto con condimentos de varios tipos y vegetales. Algunos de los rellenos más habituales son el bacón hecho a la plancha, el pollo al grill, fiambre, paté de hígado de cerdo.

Banh Xeo: Son similares a los crepes occidentales. Muy sabrosos y ligeros, se elaboran con harina de arroz, agua, leche de coco, sal y cúrcuma, que les da un poquito de color. No llevan huevo, lo que los hace que sea uno de los platos de la comida vietnamita aptos para veganos. Se fríen en sartén con aceite caliente. Ya solos están ricos, pero la forma canónica de prepararlos es rellenos con lonchas de carne de cerdo, gambas, brotes de judía, etc. Se pueden comer enteros, o cortarlos en trozos y envolverlos con hojas de lechuga u obleas de arroz.