Линь Кэсун начала нервничать, зачерпнула ложку и поднесла ее ко рту, а в душе подумала, что раз это мятный капустный суп, то в нем обязательно должны быть капуста и мята! Если все было так, как ожидалось, то обязательно будет соль. Что еще, кроме этого, будет?

На кончике ее носа витал очень ароматный запах, но что это был за аромат? Линь Кэсун показался он очень знакомым, но она не могла определить, что это за аромат.

В конце концов, она положила ложку супа в рот.

Температура была в самый раз, текстура четкая и насыщенная, вкус капусты оказался не таким сильным, как она думала, поэтому свежий аромат мяты медленно распространялся по супу.

Соленость супа была слабее, чем представляла себе Линь Кэсун, но оставалось сладкое послевкусие.

Но эта сладость была более нежной и тонкой, чем сладость сахара: она исходила от свежей сладости капусты!

И вместе с этой свежей сладостью был слегка фруктовый вкус, и легкая кислинка, принадлежащая фруктам, эта терпкость заставляла пьющего на мгновение почувствовать повышение аппетита.

Если бы Цзян Цяньфань не попросил ее обратить внимание на различные уровни вкуса, она бы, вероятно, отнеслась к этому супу просто и пила его как освежающий и аппетитный суп, не обращая внимания на множество тайн, заключенных в этом блюде.

— Скажи, с каким первым ароматом ты соприкоснулась?

— ...уникальный аромат. Пахнет очень вкусно, вызывает аппетит, как аромат ореха... — Линь Кэсун нахмурила брови, изо всех сил стараясь думать. Это был первый экзамен, который Цзян Цяньфань дал ей, и она не хотела сдавать чистый лист.

— Что за орех?

Линь Кэсун перебирала в уме. Это был не арахис, аромат арахиса отличался от этого. Казалось, что он немного похож на жареные орехи кешью, но аромат не был таким сильным, как у орехов кешью. Он был легче, нежнее и не перебивал аромат капусты.

— Это миндаль? — неуверенно спросил Линь Кэсун.

— Точно.

Голос Цзян Цяньфань был очень спокойным, как будто Линь Кэсун смогла определить миндальный вкус, как и ожидалось.

Но при ответе «Точно» его губы на мгновение приоткрылись, и Линь Кэсун почувствовала необъяснимое сожаление.

Ведь еще немного, еще чуть-чуть, и она смогла бы увидеть кончик его языка.

— Что там еще?

— Есть еще вкус капусты. Но мне любопытно … как сладость капусты попала в суп? Он очень долго варился? — Линь Кэсун начала жалеть, что задала этот вопрос.

— Если капустные листья тушить слишком долго, то не только нарушится питательность капусты, но и она потеряет свою сладость. Правильная техника заключается в том, чтобы выбрать самые нежные части капусты для варки, и удалить нежные листья капусты до того, как они пожелтеют, время должно быть выбрано правильно. Соотношение воды и нежных листьев капусты должно быть одинаковым. Если воды будет слишком много, сладкий аромат листьев нежной капусты будет безвкусным.

Цзян Цяньфань держался за верхушку своей трости руками, а трость опиралась на пол. Именно в таком положении он находился, когда Линь Кэсун впервые увидела его на вилле. Расслабленный, спокойный и холодный, как снег в высоких горах.

Линь Кэсун вдруг поняла, что этот человек не был высокомерным.

Его мир был слишком таинственным и тонким, не тем миром, в который обычные люди могут заглянуть, и не тем миром, который обычные люди могут понять.

Он был единственным королем этого мира, и все было у него на ладони.

— Какие еще есть ароматы?

— А мята?

— Аромат мяты очень явный. Как ты думаешь, когда была добавлена мята?

— С таким освежающим ароматом ее должны были добавить в самом начале приготовления основы для супа?

— Нет. Это когда суп уже готов к зачерпыванию из кастрюли. Если мята будет вариться вместе

с капустой слишком долго, суп приобретет лекарственный вкус и испортит свежую сладость, которую несет в себе капуста.

Линь Кэсун была ошеломлена, она никогда не думала, что даже время добавления мяты так тщательно продумано.

— А как насчет остальных?

Когда Цзян Цяньфань спросил об этом, это действительно поставило Линь Кэсун в тупик. Кроме миндаля, капусты, мяты и соли, какие еще могут быть ингредиенты?

Линь Кэсун сделала еще один глоток.

Миндаль, капуста, мята... и еще один уникальный аромат...

— Петрушка! Это ведь петрушка?

— Это не сложно.

Не сложно? Это считается не сложным? Этот легкий вкус петрушки считается не сложным?

— Это самые нежные веточки петрушки, и после удаления листьев суп процеживается в течение тридцати секунд. Цель состоит в том, чтобы увеличить уровень аромата и не позволить вкусу петрушки перебить капусту.

Линь Кэсун поджала губы, сначала был миндаль, затем капуста, а потом петрушка, как же это готовится, она скоро догонит парфюмеров.

— Какой последний ингредиент?

Линь Кэсун чуть не выплюнула суп в лицо собеседнику.

На самом деле был еще один? Это всего лишь суп! Почему все должно быть так сложно!

Цзян Цяньфань сидел напротив нее, полный терпения.

Линь Кэсун проглотила пятую порцию и почувствовала, что послевкусие имеет легкую и нежную кислинку. Эта кислинка как будто тонко давила на большинство вкусовых рецепторов, но быстро исчезала.

Что это было? Что это было?

Суп, которого изначально было немного, Линь Кэсун выпила до дна миски.

Она посмотрела в глаза Цзян Цяньфану и решила ответить честно:

— Мне кажется, что я попробовала какой-то фрукт, но я не могу понять его вкус.

Цзян Цяньфань не стал ругать Линь Кэсун, он лишь спокойно сказал:

— Не ограничивай себя только китайской кухней, с которой ты знакома, открой свой разум.

Линь Кэсун поджала губы, постоянно пытаясь вспомнить.

http://tl.rulate.ru/book/12730/2754964