

Врач сказал:

— Если у вас нет проблем с деньгами, то для лечения болезни тёти нужно пересмотреть план. Предыдущий оптимальный вариант, от которого отказались, следует снова применить!

— Не волнуйтесь! Если это поможет вылечить маму, я готов заплатить любые деньги!

— Хорошо! — Врач кивнул.

Вскоре маму Су вывезли из реанимации, она была в кислородной маске. На руке висела капельница, лицо было бледным, без признаков румянца.

Су Чангэ поспешно схватил руку матери:

— Мама!

Мама Су словно почувствовала его прикосновение, пальцы слегка дрогнули.

Су Чангэ почувствовал прилив сил.

Папа Су шёл сзади и тихо шепотом сказал тётушке Лю:

— Откуда у моего сына такие деньги? Даже если бы он работал или занимался мелким бизнесом, сразу потратить сотни тысяч непросто. А учитывая его ориентацию, всегда приходят на ум не самые хорошие вещи.

Тётушка Лю ответила:

— Молодой господин умеет многое. Вы и в прошлый раз видели, какие блюда он готовил на прощальном банкете. Были настолько вкусными, что язык проглотить хочется. А люди-то там все уважаемые. Вы же не должны смотреть на него старыми глазами! У молодого господина талантов хватит!

Папа Су тоже кивнул.

Его тревога немного улеглась. Действительно, такое кулинарное мастерство потрясло даже его. Даже мама Су, которая из-за химиотерапии обычно не имела аппетита, в этот раз поела неплохо.

— Не знаю, у кого Чангэ научился готовить, но в любом случае это его удача! После того прощального банкета он сразу прославился. Жаль только, что мои сбережения невелики. Иначе можно было бы продолжить аренду, и он точно бы поднялся. Ребёнок-то хороший, это мы его подвели! — Папа Су глубоко вздохнул.

Тётушка Лю, видя его уныние и зная о его слабом здоровье, сказала:

— Да не говорите так. Сейчас места там слишком дорогие, есть торговая точка, но нельзя же цены задирать до небес! Деньги, которые мы с таким трудом заработали за эти годы, практически все ушли хозяину. Да и молодого господина вы сами видите: способный и почтительный сынок. Не переживайте, заживёте ещё, ваши лучшие дни впереди! Главное, чтобы здоровье было.

У дорогих лекарств своя причина: два укола, и лицо мамы Су постепенно начало приобретать румянец. Су Чангэ крепко держал её за руку, пытаясь через тепло ладони передать ей силы,

чтобы держаться.

Похоже, она действительно почувствовала настроение сына, и через некоторое время медленно открыла глаза. Первым, кого она увидела, был сын, и уголки её губ приподнялись в улыбке.

— Я проголодалась! — В её взгляде была полная нежность.

Су Чангэ замер, не ожидая, что её первыми словами после пробуждения будет это, и поспешно произнёс:

— А что бы вы хотели съесть?

— Пирожки с луком и мясом! Положите побольше мясной шкварки, — попросила мама.

— Хорошо, — с трудом удерживая голос ровным, он почувствовал укол боли в сердце. В своё время, чтобы найти брата, они обращались в СМИ, газеты и радио, и путь поисков был полон обмана. Когда-то зажиточная семья давно уже пришла в нищету.

Мама Су неожиданно забеременела. Тогда денег на хорошие добавки не было, и папа Су шёл на рынок покупать самый дешёвый жир и шкварки для начинки. Получалось невероятно вкусно.

Сейчас во рту у неё была сплошная горечь, и ей очень хотелось этого вкуса.

Перед уходом Су Чангэ позвал отца в сторону:

— На этой карте ещё два миллиона. Я только что спросил у врача. Если восстановление пойдёт хорошо, этих денег хватит. Вы все эти годы тяжело работали! Я уже решил: в Городе А дорого и воздух плохой. Как только мама поправится, мы вернёмся в родные края. Ничто не важнее вашего здоровья.

Папа Су с детства был строгим отцом и никогда не говорил с сыном по душам. А когда тот вырос, то одно событие и вовсе повергло его в смятение.

К счастью, ребёнок вырос и стал понимающим.

Неизвестно, при каких обстоятельствах он научился готовить. Даже Ресторан семьи Су в его руках мог бы расцвести. Как можно из-за себя губить будущее сына?

— Когда мама поправится, мы вернёмся. В деревне расходы ниже, можно сэкономить. А твои кулинарные таланты, если они пропадут, будет настоящим преступлением! — Он смотрел на сына, ему хотелось сказать кучу всего, но в итоге ничего не смог выговорить.

Су Чангэ уже решил для себя и, не отвечая отцу, улыбнулся:

— Папа, что бы ты ещё хотел поесть? Я всё приготовлю и принесу!

Только сейчас папа Су внезапно осознал, что голоден с самого утра, но сейчас настроение у него было слишком сложным, и есть не хотелось:

— Давай что-нибудь простое, чтобы готовилось быстро.

По дороге домой Су Чангэ по пути купил пучок свежего лука-резанца и свинину. Вернувшись

домой, он сразу же засучил рукава.

Тесто для пирожков с луком — это очень важно. Закваски под рукой не оказалось, пришлось использовать самый простой способ: добавить в муку соль, немного масла и тёплой воды, затем тщательно вымешивать до образования клейковины.

Когда он взял лук, Су Чангэ почувствовал озарение. Неизвестно, то ли потому, что Духовный источник давно не использовался и восстановился, то ли ещё почему, но в ладони возник небольшой поток. Как раз можно было замочить лук. Он уже понял: всё, что вымачивается в Духовном источнике, становится исключительно свежим и вкусным. Видимо, это что-то ценное. Неизвестно, есть ли у источника укрепляющий эффект, но он решил добавить немного и в замешанное тесто. Появился естественный запах пшеницы, от которого вдыхать стало приятно.

Готовя это блюдо, он был особенно внимателен. Тесто замесил и оставил подходить. В это время мелко нарезал оставшийся в холодильнике кусочек тофу и смешал с луком. Купил хорошую свинину, поставил на огонь, чтобы жир вытапливался, и наблюдал, как мясо превращается в маленькие хрустящие кусочки. Жир и мясо в идеальном балансе. Выловил их, посыпал солью — хрустящие и ароматные. Большой кусок свинины превратился в баночку топлёного жира. Шкварки добавил в начинку, аромат лука был насыщенным. В сочетании с жирной шкваркой вкус был просто потрясающим. Даже лучшие духи не сравнятся с этим запахом!

Су Чангэ сварил немного белой рисовой каши.

Затем быстро начал жарить пирожки.

Смазав обе стороны маслом, он сделал их золотистыми, на сковороде раздавался хруст. Выглядели они отлично. Положил в домашний ланч-бокс полный коробок, пирожков размером с ладонь набралось почти двадцать штук, плюс небольшая кастрюля каши.

Хватило бы на троих с избытком.

Собираясь выходить, Су Чангэ подумал и зачерпнул из банки с маринадами два кусочка хрустящего огурца. Он засолил их пару дней назад, использовав старый рассол у соседки, добавив белый уксус, сахар и домашнюю острую воду. Получилось кисло, остро и хрустяще. Отлично к еде. Су Чангэ показалось этого мало, он промыл их, обжарил с полосками зелёного лука, перца и имбиря, добавил каплю кунжутного масла и посыпал кунжутом.

Несмотря на спешку, Су Чангэ отсутствовал почти час.

Когда он вернулся, обнаружил, что небольшая отдельная палата, которую ранее выделил врач, превратилась в многоместную.

Су Чангэ с ланч-боксом в руках незаметно нахмурился, но ещё не успел открыть рот, как мама Су поспешно сказала:

— Бездельник, ты же маму с голоду уморишь! — Эта фраза развеяла уныние Су Чангэ.

Папа Су тихо пояснил:

— Мама посчитала, что отдельная палата слишком дорогая, и сама попросилась сюда. Я не мог её отговорить! — Сын разбогател и стал успешным, отец, конечно, был рад, но мама была

права: её болезнь — это сжигание денег, а сейчас у стариков нет дохода. Где можно сэкономить, там нужно считать каждую копейку.

Су Чангэ осмотрел трёхместную палату: условия нормальные, все с родственниками, можно даже переговорить.

Только Су Чангэ вошёл, как соседка с соседней кровати с улыбкой сказала:

— Ваш сын слишком красивый. И такой почтительный, просто замечательно!

Су Чангэ слегка улыбнулся, но с незнакомцами всегда держал дистанцию.

Мама Су открыла ланч-бокс.

Удар свежего аромата ударил в нос. Безудержный и властный.

От запаха слюнки текли рекой.

Мама Су взяла один пирожок рукой и протянула папе, затем обратилась к тётушке Лю:

— Ты всё утро тут, мне неудобно! Мы даже не успели тебя чем-то угостить, но вот, Чангэ принёс еду, давайте перекусим. Когда я поправлюсь, обязательно приглашу вас обоих к нам домой на обед. И вы попробуйте мою стряпню!

<http://bllate.org/book/16775/1541966>