

ЛАПША ИЗ НЕОНОВОГО ГЕТТО

Ста ночей

и ста рецептов из прилавка, где синий корень возвращает память

ДМИТРИЙ ГАНИН

Санкт-Петербург · 2026

ЛАПША

→ ЛАПШ → АПШ



Дмитрий Ганин

Лапша из неоновом гетто.

Ста ночей и ста рецептов

из прилавка, где синий

корень возвращает память

<https://litres.ru/74670198>

SelfPub; 2026

Аннотация

Под эстакадой, где троллейбус сорок четыре кончает маршрут, стоит прилавок с одной горелкой. Вывеска мигает: «ЛАПША ЛАПШ АПШ». На табличке три правила: «Деньги — в кружку, сдача — сама», «Не лгать о вкусе», «Плачь не в бульон». И подпись от руки: «Ешь, пока неон горит». Хан варит бульоны, держит вок и знает всех, кто живёт в неоновом гетто: Фонарщика, Деда Пака, Бугая, Вету, Осу, Тюльпана и девочку Аю, которая однажды спросила про синий корень. По пятницам корень попадает в бульон — и люди вспоминают то, что предпочли забыть: имена, долги, запах чужой кухни. Сто вечеров и сто рецептов. Каждый рецепт — сцена из жизни прилавка: супы, воки, закуски, лепёшки на пару, чай и десерты. Технология настоящая — времена, температуры, признаки готовности. Синий корень проходит через всю книгу по пятницам, от первого

бульона до финала, где Ая принимает прилавок, а корень передаётся дальше — не по рецепту, а по памяти.

Содержание

Аннотация	7
Пролог. Под эстакадой	8
Содержание	10
Рамён «Первая смена»	11
Удон на кости	13
Фо «Тихий час»	14
Лапша в горшочке	15
Суп «Синий корень» — первая пятница	17
Мисо с вешенками	18
Бульон «Оса» — острый	19
Куриный «Для Бугая»	20
Дамплинг-суп «Снег»	21
Кимчи-тан	22
Лососевая голова	23
Свекольный «Ночной»	24
Том ям «Внешний мир»	25
Суп с вонтонами «Возвращение»	26
Говяжий «Фонарщик»	27
Грибной «Эстакада»	28
Суп с яичной лентой	29
Кокосовый «Тюльпан»	30
Суп утреннего рынка	31
Корень в бульоне — вторая пятница	32

Дмитрий Ганин

Лапша из неонового гетто.

**Ста ночей и ста рецептов
из прилавка, где синий
корень возвращает память**

ЛАПША ИЗ НЕОНОВОГО ГЕТТО

Ста ночей и ста рецептов из прилавка, где синий корень
возвращает память

сто вечеров и сто рецептов

Дмитрий Ганин

Санкт-Петербург · 2026

Аннотация

Сто вечеров прилавка под эстакадой сорок четвёртого троллейбуса. Одна горелка, одна кружка для денег, одна мигающая вывеска «ЛАПША → ЛАПШ → АПШ». Хан торгует лапшой и случайно находит синий корень — ингредиент, который, как говорят гости, возвращает память. Ая его наследует, Вета платит за то, что держит, Оса кусается, Яр возвращается из внешнего мира, Умка растёт, Фонарщик зажигает лампы в шесть вечера. Сто вечеров, сто рецептов, один корень. Рецепты написаны голосом прилавка: не как таблица, а как страница из записной книжки Хана. Плачь не в бульон.

Пролог. Под эстакадой

Эстакада, под которой жил прилавок, называлась «Сорок четвёртая»: по троллейбусу, который каждые семь минут проходил мимо, гудя, как будто кого-то звал. Прилавок стоял в самом тёмном месте переулка — там, где неон от вывески «ЛАПША → ЛАПШ → АПШ» падал на асфальт и разбивался на розовые осколки. Хан работал один: одна горелка, одна кастрюля, одна кружка для денег, в которой звенело немного, но честно.

На табличке у прилавка висели три правила: «Деньги — в кружку, сдача — сама», «Не лгать о вкусе», «Плачь не в бульон». Внизу, от руки: «Ешь, пока неон горит». Хан писал это в год, когда переулок ещё не называли гетто, а называли просто «за эстакадой» — и в этом названии было столько гордости, сколько потом не встретишь в любом другом.

Синий корень Хан нашёл случайно — в ящике, который привёз с рынком на границе. Он не знал его названия, но знал запах: как будто туман получил вкус. С тех пор по пятницам прилавок подавал суп, вок или чай с корнем — и те, кто пробовал, говорили о странном: не о том, что у них «открылась голова», а о том, что вернулась память — на чужие вещи, на недоеденные разговоры, на свет, который они видели в детстве.

Эта книга — сто вечеров прилавка. Каждый вечер — ре-

цепт. Каждый рецепт — история. Плачь не в бульон.

Содержание

Пролог. Под эстакадой

Часть I. Бульоны

Часть II. Вок

Часть III. Закуски

Часть IV. Пар

Часть V. Непитое

Эпилог. Кружка под прилавком

Часть

I

. Бульоны

Рамён «Первая смена»

Хан ставил первую кастрюлю в пять утра, когда эстакада ещё была синей, а не оранжевой. Водитель маршрутки сорок четвёртого присел на пластиковый ящик и сказал: «Как вчера». Хан посмотрел на него поверх пара: «Вчера было седьмое число, сегодня — восьмое. И то, и другое — утро, но супы разные, как люди». Водитель подумал и попросил ещё раз, как вчера.

Ингредиенты

Говяжья кость — один килограмм, готовится с вечера. Яичная лапша — двести граммов на порцию. Лук, чеснок, имбирь — по небольшому куску. Соевый соус, соль, яйцо всмятку, зелёный лук.

Приготовление

1. Кость залить холодной водой, довести до кипения, слить, залить снова и варить на самом тихом огне шесть часов — бульон должен вздыхать, а не кипеть.
2. Лук, чеснок и имбирь обжарить до тёмно-золотого, отправить в бульон за час до конца.
3. Лапшу опустить в кипяток на девяносто секунд, откинуть, переложить в прогретую миску.
4. Залить бульоном, посолить, положить половинку яйца и зелёный лук.

Совет от руки, которая ошибалась: Кость, которую варили

меньше шести часов, честнее назвать водой с намёком.

Удон на кости

Бугай пришёл до рассвета, сел без слов и положил на прилавок две монеты. Хан подвинул ему плотный удон и сказал: «Ты держишься, как будто всю ночь держал что-то тяжёлое». Бугай ответил: «Я держал себя за руку, чтобы не позвонить». На этом разговор закончился, и это был правильный разговор.

Ингредиенты

Пшеничная лапша удон — двести граммов. Куриные бёдра — две штуки. Лук-шалот, корень имбиря, сушёные грибы шиитаке — горсть. Соевый соус, мирин или ложка сахара, зелёный лук.

Приготовление

1. Курицу и шиитаке залить двумя литрами воды, варить сорок минут, снять пену.
2. Шалот обжарить до карамельного цвета, добавить в бульон с миринем.
3. Удон отварить отдельно до состояния «чуть твёрже, чем надо» — доварится в бульоне.
4. Собрать миску: лапша, курица без кости, бульон, зелёный лук.

Совет от руки, которая ошибалась: Удон не варят в бульоне — иначе клейстер заберёт бульон и гордость вместе.

Фо «Тихий час»

В два пополудни на эстакаде наступал тихий час, когда даже неон спал. Хан наливал себе фо без гостей и ел стоя, глядя на пустой переулок. Ая застала его за этим и засмеялась: «Ты выглядишь как человек, который ворует у самого себя». «Я не ворую, — сказал Хан. — Я коплю этот час, как копят монеты в кружке».

Ингредиенты

Говяжий бульон — полтора литра. Рисовая лапша — сто пятьдесят граммов. Сырая говядина тонкой нарезки — сто граммов. Палочки корицы, звёздочка бадьяна, гвоздика — по чуть-чуть. Лайм, зелень кинзы, ростки.

Приготовление

1. Специи подсушить на сухой сковороде до первого запаха — полминуты, не больше.
2. Залить бульоном, прогреть двадцать минут, процедить.
3. Лапшу замочить в тёплой воде на десять минут, откинуть.
4. Сырую говядину выложить на лапшу и залить кипящим бульоном — мясо дойдёт от жара.
5. Подавать с лаймом, кинзой и ростками — каждый сам себе повар.

Совет от руки, которая ошибалась: Фо любит, чтобы гость собирал его сам: доверие — тоже ингредиент.

Лапша в горшочке

Гость из внешнего мира, мужчина в чистом плаще, спросил, что здесь самое горячее. Хан ответил: «Горшочек. Он доходит до стола ещё кипящим и шипит минуту — за это время враги обычно договариваются». Мужчина заказал два горшочка. Через час он уехал, а второй так и не тронул: ждал кого-то, кто не пришёл.

Ингредиенты

Пшеничная лапша — сто пятьдесят граммов. Свиная грудинка — двести граммов. Китайская капуста, морковь, грибы. Бульон — четыреста миллилитров. Соевый соус, кунжутное масло, чеснок.

Приготовление

1. Грудинку обжарить до тёмной корочки в глиняном горшочке прямо на огне.
2. Добавить капусту, морковь и грибы, прогреть три минуты.
3. Влить горячий бульон с соевым соусом и чесноком, довести до кипения.
4. Вложить сырую лапшу, накрыть крышкой и не трогать пять минут.
5. Поставить на стол прямо в горшочке — с истекающими пятью минутами.

Совет от руки, которая ошибалась: Горшочек прощает

только одно — спешку. Всё остальное он исправит сам.

Суп «Синий корень»

— первая пятница

Первая пятница месяца. Хан достал синий корень из-под прилавка, где он лежал завёрнутый в тряпицу, и гость прилавка спросил: «А это правда — то самое?» Хан ответил: «Правда только то, что съешь ты. Остальное — слухи». Ая потом записала на табличке: «По пятницам суп с памятью».

Ингредиенты

Куриный бульон — литр. Синий корень (женьшень-подобный корень) — три тонких ломтика. Яичная лапша — сто граммов. Шпинат, зелёный лук, кунжутное масло, соль.

Приготовление

1. Ломтики корня положить в бульон и греть на малом огне двадцать минут — дольше нельзя, станет горьким.
2. Лапшу отварить отдельно, откинуть.
3. Шпинат бланшировать тридцать секунд в кипятке.
4. Собрать миску, залить бульоном с корнем, добавить каплю кунжутного масла.

Совет от руки, которая ошибалась: Корень не меняет сознание — он возвращает его. Не доваривайте и не бойтесь.

Мисо с вешенками

Дед Пак всегда ел мисо медленно, по ложке в минуту, и Хан не раз оглядывался, жив ли гость. «Жив, — отвечал Дед Пак, не поднимая глаз. — Просто у меня в этом супе вся жизнь, я её перебираю». Однажды в мисо он нашёл последнюю ложку с горьким пузырьком и улыбнулся: «Это она».

Ингредиенты

Вешенки — двести граммов. Мисо-паста — две ложки. Даси или крепкий овощной бульон — семьсот миллилитров. Тофу — сто граммов. Зелёный лук, кунжут.

Приготовление

1. Бульон довести до горячего состояния, но не кипятить.
2. Мисо размешать в ковшике с горячим бульоном и вернуть в кастрюлю — после этого не кипятить.
3. Тофу нарезать кубиком, вешенки разобрать.
4. Прогреть пять минут, посыпать зелёным луком и кунжутом.

Совет от руки, которая ошибалась: Мисо и кипение — несовместимы, как правда и крик.

Бульон «Оса» — острый

Оса пришла после драки, которую она выиграла, и потребовала «чтобы жгло в горле и не жгло в душе». Хан подал острый бульон с лапшой и сказал: «Жгло в горле — сделаю. Второе — за тобой». Оса ела молча, потом положила ещё две монеты: «Себе на завтра. Чтобы душа знала, что есть кому продать ещё одну ночь».

Ингредиенты

Куриный бульон — литр. Лапша — сто граммов. Перец чили свежий — один стручок, паста чили — чайная ложка. Чеснок, имбирь, зелёный лук, лайм.

Приготовление

1. Чили и чеснок обжарить на кунжутном масле тридцать секунд.
2. Влить бульон, добавить имбирь и пасту чили, прогреть десять минут.
3. Лапшу отварить отдельно, выложить в миску.
4. Залить, украсить зелёным луком, лайм подать отдельно — сбежать от жара всегда можно.

Совет от руки, которая ошибалась: Остроту гость выбирает сам: Хан никогда не решает за человека, как ему больно.

Куриный «Для Бугая»

Бугай не любил, когда про него что-то знали. Но в миске с куриным супом всегда лежал плавленый сыр — и он никогда не спрашивал, откуда Хан знал, что сыр нужен. «Просто плавится, — говорил Хан. — Как человек, которому наконец тепло». Однажды Бугай, уходя, сказал: «Сыр — сделай в следующий раз больше». Это было «спасибо» по-здешнему.

Ингредиенты

Куриный бульон — литр. Плавленый сыр — сто граммов. Картофель — две штуки. Морковь, лук. Лапша — сто граммов. Укроп.

Приготовление

1. Картофель и морковь отварить в бульоне до мягкости — пятнадцать минут.
 2. Плавленый сыр растереть в ковшике с горячим бульоном до однородности и вернуть в кастрюлю.
 3. Лапшу отварить отдельно, откинуть.
 4. Соединить, прогреть две минуты, посыпать укропом.
- Совет от руки, которая ошибалась: Сыр вводить только в горячее, но не кипящее — иначе собьётся в слезу.

Дамплинг-суп «Снег»

В ноябре над эстакадой выпал снег — редко и недоверчиво, как будто его не звали. Гвоздь сел у прилавка, посмотрел на белое небо и сказал: «У нас тут даже снег белый не доверяет сам себе». Хан поставил перед ним суп с дамплингами: «Ешь. Снег боится нас, а ты бойся холода — и то, и другое пройдёт».

Ингредиенты

Куриный бульон — литр. Дамплинги — восемь штук, замороженные или свежие. Китайская капуста — пара листьев. Чеснок, имбирь, соевый соус, зелёный лук, кунжутное масло.

Приготовление

1. Бульон довести до кипения с имбирём и чесноком.
2. Опустить дамплинги и варить под крышкой шесть минут.
3. Добавить капусту полосками и соевый соус, прогреть минуту.
4. Разлить по мискам, сбрызнуть кунжутным маслом.

Совет от руки, которая ошибалась: Дамплинги всплывают раньше, чем сварятся: считайте минуту после всплытия и не раньше.

Кимчи-тан

Шуруп заказал кимчи-тан и предупредил: «У меня день, когда всё против». Хан налил, подождал и сказал: «У меня тоже такие дни. Тогда суп делает вид, что он против, а мы с тобой — нет». Шуруп ел, и к концу миски «всё против» уже не имело силы — суп обгонял мир.

Ингредиенты

Кимчи — двести граммов. Свинина — сто пятьдесят граммов. Тофу — сто граммов. Лук, чеснок, бульон — семьсот миллилитров. Лапша удон — сто граммов.

Приготовление

1. Свинину обжарить с луком до румяности.
2. Добавить кимчи с рассолом, прогреть три минуты, пока не запахнет ярко.
3. Влить бульон, добавить тофу кубиком, варить десять минут.
4. Удон отварить отдельно и выложить прямо в миску с супом.

Совет от руки, которая ошибалась: Рассол кимчи — половина вкуса. Не выливайте его, даже если он пугает.

Лососевая голова

Лана пришла, увидела на доске «лососевая голова» и рассмеялась: «Ты хоть понимаешь, как это звучит?» Хан не смутился: «Понимаю. Голова — самая честная часть: в ней кости, скрип и настоящая цена». Лана съела миску до дна и на следующий день привела Вету — «за честной ценой».

Ингредиенты

Голова лосося — одна. Даси или бульон — литр. Мисо-паста — две ложки. Дайкон — сто граммов. Зелёный лук, лист водоросли нори.

Приготовление

1. Голову разделить, промыть, ошпарить кипятком, опустить в холодную воду, довести до кипения, снять пену.
2. Варить двадцать минут, добавить дайкон ломтиками.
3. Мисо развести в половнике бульона и вернуть в кастрюлю, не кипятя.
4. Подавать с нори и зелёным луком, кости — гостю, пусть борется.

Совет от руки, которая ошибалась: Пена снимается трижды: после закипания, через пять и через десять минут. Дальше бульон чистый.

Свекольный «Ночной»

Вета однажды спросила: «Хан, а почему у тебя супы как у всех, а этот — как у кого-то другого?» В кастрюле стоял свекольный бульон с лапшой — непонятный и розовый, как вечерний неон. «Потому что этот я придумал в ночь, когда не мог уснуть, — ответил Хан. — Ночью всегда получается что-то другое».

Ингредиенты

Свёкла — две штуки. Овощной бульон — литр. Яичная лапша — сто граммов. Лук, тмин, сметана или йогурт, укроп.

Приготовление

1. Свёклу натереть, обжарить с луком и тмином до сладости — минут пять.
2. Влить бульон и варить двадцать минут, до мягкости свёклы.
3. Лапшу отварить отдельно, откинуть.
4. Собрать, добавить ложку сметаны прямо в миску — она тает и делает цвет ещё неоновее.

Совет от руки, которая ошибалась: Сметана в горячий суп — только в миску, не в кастрюлю: иначе свернётся и всё испортит.

Том ям «Внешний мир»

Яр вернулся с внешнего мира после полугода и первым делом пришёл не домой, а к прилавку. «Там всё вкуснее, но мне не хватает именно этого, — сказал он. — Там всё делают правильно, а здесь — по-своему». Хан сварил том ям острее, чем положено: «Пусть там подучатся, как это здесь».

Ингредиенты

Креветки — двести граммов. Кокосовое молоко — четыреста миллилитров. Лемонграсс — один стебель, галангал или имбирь — кусок, листья лайма — три. Паста том ям — ложка. Грибы, лайм, кинза.

Приготовление

1. Лемонграсс, галангал и листья лайма прокипятить в воде десять минут — это фундамент.
2. Добавить грибы и пасту том ям, варить пять минут.
3. Влить кокосовое молоко, добавить креветки, снять с огня через две минуты после закипания.
4. Лайм и кинза — в миску, не в кастрюлю.

Совет от руки, которая ошибалась: Креветки в кипящем том яме — ровно две минуты. Третья — уже жадность.

Суп с вонтонами «Возвращение»

Оскар? — нет, в этом переулке был Тюльпан, и он однажды пропал на неделю. Когда вернулся, Хан не задал ни одного вопроса — только налил суп с вонтонами и поставил побольше зелени. «Ты не спросил, где я был», — сказал Тюльпан. «Вонтоны спросили бы, но им и без того горячится внутри», — ответил Хан.

Ингредиенты

Вонтоны — десять штук. Куриный бульон — литр. Пак-чой — два пучка. Соевый соус, кунжутное масло, зелёный лук.

Приготовление

1. Бульон довести до кипения с соевым соусом.
2. Вонтоны опустить и варить пять минут — до всплытия и минуты после.
3. Пак-чой бланшировать отдельно тридцать секунд.
4. Разлить, полить кунжутным маслом, посыпать зелёным луком.

Совет от руки, которая ошибалась: Вонтонов в миске должно быть столько, сколько у человека было дней: пусть совпадает хотя бы по величине.

Говяжий «Фонарщик»

Фонарщик зажигал лампы на эстакаде в шесть вечера и в шесть же садился к Хану. Всегда один и тот же суп — говяжий, крепкий, с лапшой, нарезанной толстыми полосками. «У меня профессия точная, — объяснял он. — Включил — свет. А этот суп держит свет до утра, я проверял».

Ингредиенты

Говяжья грудинка — пятьсот граммов. Лук, морковь, сельдерей, чеснок. Соевый соус, лавровый лист, перец горошком. Пшеничная лапша — двести граммов.

Приготовление

1. Грудинку залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, варить два часа.
2. Добавить овощи целиком и специи, варить ещё час.
3. Мясо вынуть, нарезать поперёк волокон, бульон процедить.
4. Лапшу отварить, выложить в миску, залить бульоном, положить мясо.

Совет от руки, которая ошибалась: Лапшу для этого супа режьте широкой: тонкая тонет, а Фонарщик не терпит, когда что-то тонет.

Грибной «Эстакада»

Сучок любил грибной суп и спрашивал каждый раз одно и то же: «Хан, а грибы-то откуда?» Хан отвечал: «С эстакады. Она тенистая и скромная, как и они». Сучок знал, что это ложь, но ложь была добрая — и суп от неё был добрее.

Ингредиенты

Смешанные грибы — четыреста граммов. Овощной бульон — литр. Лук, чеснок, сливочное масло. Сливки — сто миллилитров. Тимьян, соль.

Приготовление

1. Грибы обжарить на сливочном масле до золотого и запаха — не солить сразу.
2. Добавить лук и чеснок, прогреть три минуты.
3. Влить бульон, варить пятнадцать минут, приправить тимьяном.
4. Половину супа пюрировать и вернуть обратно — будет и тело, и кусочки. Сливки в конце.

Совет от руки, которая ошибалась: Соль — только после обжарки: грибы, посоленные заранее, дают воду, а не вкус.

Суп с яичной лентой

Умка, семилетняя дочь Ланы, не ела ничего, кроме супа с яичной лентой. Лана объясняла: «Она ест полоски. Всё остальное для неё — тест». Хан нарезал яичную ленту сам, руками, а не ножом: «Нож делает ровно, а руки — заботливо. Для детей нужна забота».

Ингредиенты

Куриный бульон — семьсот миллилитров. Два яйца. Кукурузный крахмал — чайная ложка. Зелёный горошек, соль, зелень.

Приготовление

1. Яйца взбить с щепоткой соли до однородности.
2. Бульон довести до кипения, влить разведённый крахмал — суп станет шелковистым.
3. Яйца влить тонкой струйкой по кругу, помешивая вилкой в одну сторону.
4. Горошек добавить, прогреть минуту, подавать тёплым, не обжигаящим.

Совет от руки, которая ошибалась: Мешать в одну сторону — иначе лента рвётся на обиды.

Кокосовый «Тюльпан»

Тюльпан просил кокосовый суп каждый вторник и называл его «суп утешения». «Ничего не случилось», — говорил он всегда, садясь. «Значит, случится, а ты подготовлен», — отвечал Хан и наливал густое, сладко-острое, с курицей и лаймом.

Ингредиенты

Куриное филе — триста граммов. Кокосовое молоко — банка. Куриный бульон — пятьсот миллилитров. Паста карри красная — чайная ложка. Лайм, кинза, грибы.

Приготовление

1. Пасту карри обжарить в масле тридцать секунд до аромата.
2. Влить бульон, добавить курицу ломтиками, варить восемь минут.
3. Влить кокосовое молоко, добавить грибы, прогреть до горячего, не кипятить.
4. Лайм — в миску, кинза — сверху.

Совет от руки, которая ошибалась: Кокосовое молоко после закипания расслаивается — держите суп ниже кипения, как вежливость.

Суп утреннего рынка

По субботам Хан ходил на рынок на границе с внешним миром и покупал то, что продавалось плохо и потому стоило ничего. Из этого рождался суп «утреннего рынка» — разный каждую неделю. «Бедность, — говорил он Ае, — учит менять меню. Богатство учит только одному — терять привычку».

Ингредиенты

Любые овощи рынка — килограмм. Кости или коренья для бульона — сколько есть. Лапша — по числу гостей. Чеснок, соевый соус, зелень.

Приготовление

1. Из костей и кореньев сварить бульон — час.
2. Овощи нарезать, обжарить по очереди, от твёрдых к мягким.
3. Соединить с бульоном, варить до готовности твёрдых.
4. Лапша отдельно, сборка в миску, зелень сверху.

Совет от руки, которая ошибалась: Такой суп не повторяется. Если повторился — вы стали богатым, а не умелым.

Корень в бульоне — вторая пятница

Второй пятничный вечер месяца собрал редких гостей: Яр, Вета и молчаливый человек, который платил всегда ровно. Ая разливала суп с синим корнем и замечала, как за столом замедляется речь. «Не потому что им стыдно, — говорила она Хану. — Потому что им спокойно». Спокойных людей в переулок любили меньше, но дольше.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.