

# ГОРИ ОНО!

*Степан Михалков*

*так любит шашлык, что готов жарить его на балконе.*

**В** Москве я знал две шашлычные, где можно было купить хороший шашлык. Одна называлась «Эльбрус» и находилась на Пушкинской, другая квартировала на Таганке. Мясо было зверски размороженное и залито уксусом, но вкусное невероятно. Достать правильный шашлык можно было только по знакомству. На Таганке работала тетя Тоня — это была типичная «тетя Тоня», крупногабаритная, выпивающая наравне с мужиками, бодрая хохотушка. Когда я приезжал к ней, а мне было лет шестнадцать, она проводила меня в недра своего заведения и торжественно распаивала огромную холодильную камеру: «Свинину не бери, бери «по-карски» и «на косточках», сколько тебе?» Я робко отвечал. «Чего так мало-то? Бери больше, смотри, какой тощий, девки любить не будут». Она залезла огромной рукой, напоминающей надутую резиновую перчатку, в алюминиевое корыто и, как экскаватор, грузила мясо по пакетам. Потом взвешивала и делала по-

Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ



TATLER  
рецепт

## Куриный шашлык в имбирно-чесночном маринаде Тикка

от шеф-повара ресторана Indus Нагендры Махадеванны

3 куриных медальона  
3 йогурта по 125 г  
1 головка чеснока  
1 корень имбиря  
1 зеленый перец чили  
2 лимона  
1 ст. л. растительного масла  
1 пучок кинзы  
10 веточек базилика  
10 веточек мяты  
1 веточка розмарина  
1 ч. л. гарам-масалы  
1 ч. л. тмина  
1 пучок салатных листьев

- Измельчите в блендере листочки мяты, кинзы, базилика, очищенный корень имбиря, чеснок, чили с семенами с соком лимона.
- В эту массу добавьте мелко нарезанные листочки розмарина, тмин, гарам-масалу, йогурт, растительное масло. Посолите, перемешайте.
- Выложите куриные медальоны в маринад и поставьте в холодильник на 3–4 часа.
- Во время жарки поливайте образующуюся на поверхности куриного филе корочку растопленным сливочным маслом.
- Блюдо с готовыми медальонами украсьте микс-салатом и долькой лимона.

метки на листочке, не вытирая руку. За огромное ведро я платил рублей двадцать пять и, получив этой же жирной, пахнущей мясом и уксусом рукой под зад, выкатывался из подвала.

Третьим местом, где не портили шашлык, был Дом кино на Васильевской — там я провел все детство и был вскормлен в соответствии с меню, которое не менялось и по сей день. В Доме кино шашлыки подавались на стол прямо на маленьком мангале, и это выглядело эффектно.

Возвратившись из армии, я некоторое время обитал в писательском доме в районе метро «Аэропорт», в мастерской моего деда. Она находилась на последнем, двенадцатом этаже и была устроена уже моим отцом в виде пентхауса с маленьким балкончиком.

Как-то мне звонит Антон Табаков: «Я взял свежайший шашлык в Доме кино, поехали жарить». Я вяло проямил, что ехать никуда неохота, да и некуда, так как на дворе ноябрь и мы можем пожарить его шашлык только на сковородке. «Ты что, с ума сошел? — обиделся Антон. — Шашлык на сковородке — это преступление». — «Тогда давай жарить на балконе». Через сорок минут мы разжигали угли на моем балконе. Угли не хотели гореть, так как была зверская метель. Но мы их все же одолели, шашлык получился вкусным.

Когда ужин близился к концу, в дверь позвонили. Передо мной стояли трое пожарных.

— У вас дым? — спросил один.

— Нет, — произнес я, стараясь не дышать ему в лицо.

— А у кого тогда? — спросил другой недоверчиво.

— Наверное, у Мережко, — бесстрастно ответил я.

Сценарист Мережко жил напротив, больше квартир на этаже не было.

— У него никого нет, — сообщил пожарный.

— Ломайте дверь, — скоандовал я.

Не помню, стали они ломать режиссерскую дверь или нет, но мастерскую вскоре у деда отобрали, я переехал на съемную квартиру, а на моем месте обосновался Мережко. Очень уж ему нравился тот пентхаус с балкончиком. Собственно, рассказал я это для того, чтобы было понятно, сколь сильной может быть любовь к шашлыкам в ноябре. Чего уж говорить про лето! ♦

**«Готовить шашлык на сковородке — это преступление», — обиделся Табаков.**