



Van ez a híres Ferenczy-féle báránylekken, a csapból is ez folyik mostanság. A rádióból és az újságból főleg. Hogy a város büszkesége. Hogy Móricz és Tomcsa is szívesen fogyasztotta. Hogy a szejkevíz mellett ez volt a legnagyobb híressége a városnak. Hogy Budapesten nemtudom milyen éremmel díjazták. Hogy az Udvarhelyi Értéktár része. Hogy **le van védetve, és nem akárki sütheti és tálalhatja így** a báránylekket. Krumplisalátával és cikakáposztával tálalják. Az embernek összefut a száj a nyálában, márcsak ha rágondol.

Én úgy félig vegetáriánus vagyok, hetekig, hónapokig képes vagyok hús nélkül megenni, de a báránylekkennek soha nem tudok ellenállni, abszolút kedvencem az összes hús közül. Most két hete itt volt egy barátom Magyarországról, még három másik barátjával, együtt dolgoztunk terepen. Egész napi koplalás után, este, fáradtan és éhesen, kérték, hogy menjünk a Gizibe. De a Giziben épp várták a menyasszony érkezését, nem akartak nekünk kaját adni, átküldtek a Petőfibe. **Pont jó, gondoltam, mert már rég készülök** megkóstolni ezt a híres báránylekcent.

Bementünk.

Kedvesek voltak. Hozták. Jól nézett ki, habár már első ránézésre látszott, hogy ez nem az a puha, szaftos lekken, amilyennek én szeretem, és kövéres részeket sem tartalmaz, pedig a báránylekkenből szerintem az a legfinomabb. Amint elkezdtem fűrészelni a húst a késsel, éreztem, hogy ez nem lesz egy kimagasló kulináris élvezet. És nem is volt.

Száraz és rágós volt a hús, csak a körítésnek hála, hogy panaszkodás nélkül meg tudtam enni. Az ízlelőbimbóimnak nem, csak a férfiasságomnak tett jót ez a fogás, bebizonyítottam, hogy még mindig egy kemény székely vagyok, sikerült még ezt is megennem. **Miközben kínoztam állkapcsomat a rágós hússal, elgondolkodtam,** mi értelme volt ezt levédeni, ki szeretne hasonlót sütni?

Barátom hasonlóképpen küzdött, kérdésekre bevallotta. Ő mindig annyira szerény, hogy soha semmit nem kritizál meg, csodálom is ezért. Terepen, gyűjtés közben még a legrosszabb pálinkát is megdicséri, pedig nagyon ért a pálinkához. Soha nem hallottam tőle egy kritikus szót. Most először tört fel belőle valami, mikor kiérünk a vendéglőből, megkérdezte mosolyogva: biztos, hogy ez báránylekkel volt?

A szerkesztőségben meséltem a kollégáknak,

hogy jártunk, erre ők mondják, hogy mikor voltak az Értéktár bemutatóján, akkor ott elmondták nekik a dolog nyitját: **Ferenczy gyorsan, még forrón felvágta a vendég előtt vékony csíkokra a flekkent,** és úgy forrón kellett megenni, hogy ne érezz semmit. Na, de a mi flekkenünket senki nem vágta fel vékony csíkokra, és langyos is volt, mikor kihozták.

Na, így jártunk. Nem világvége, nem halt meg senki, csak gondoltam, szólok, hogy akik erről álmodoznak, tudják, mire számítsanak. Meg vagyok győződve, hogy a száraz és rágós húst is vannak, akik szeretik, és ők most tódulni fognak a Petőfibe, miután elolvassák ezen anyag címét. És vannak olyanok is, akiket eddig nem érdekelt az agyonreklámozott téma, de **most még csak azért is kíváncsiak lettek, tényleg milyen is ez a báránylekkel**. Kívánok nekik jó étvágyat! És egészséges rágóizmokat!