



Az ember el sem hinné, hogy a cukrászok doayenje eredetileg festőnek készült, ám az apja azt mondta, abból nem lehet megélni, mi több - ekkor az '50-es éveket írjuk - „olyan szakma kell, ahol enni lehet”. Így történt, hogy Borbély Béla 1980-ig dolgozott a Stühmer-gyárban (Stühmer Frigyes hamburgi cukrászmester alapította 1868-ban az első csokoládégyárat Magyarországon). Ahogy ő fogalmaz: ott lett belőle ember, mialatt együtt nőtt fel a csokoládéval. Az államosítás után oda tömörültek a legjobb cukrászmesterek, így a szakma „tálalva volt”, neki csak meg

kellett tanulni. Nos, Béla bácsi szorgalmas diák volt, nem véletlen hát, hogy sokan úgy emlegetik: a csokoládéguru. Több beosztásban is dolgozott, ám úgy érezte: váltani kell, s újra fizikai munkás lett. Két évig dolgozott az Astoriában, majd onnan is egy kihívás csábította el a Atrium Hyatt Hotelbe.

- Nem hívtak senki, én jelentkeztem - meséli. - Így utólag megállapíthatom, akkor, 1982-ben kértem utoljára állást. Később már csak oda mentem, ahova hívtak.

A kihívás pedig a sütőcukrászat volt. Korábban, kizárólag az édesiparban dolgozott, s ott csak későn kapott visszajelzést arról, hogy amit készített, jó-e. A szállodaiparban azonban rögtön kiderül: elégedett-e a vendég. Mégis csak hat évet „szolgált” a Hyatt-ben, mert jött az újabb kihívás.

- A Fórum Hotelből szóltak, hogy a Bécsi Cukrászdában bonbonokat szeretnének fejleszteni, méghozzá svájci csokoládéból - mondja a váltásról. - Egy hónap múlva megjelentem az igazgatói irodában, három ezüstsínű bendorfi tállal, amelyeken majd' 100 féle bonbon volt. A teremben vártak a főnökök, párttitkárok, mindenki. A meglepetéstől nem tudtak megszólalni. Legalább három percig síri csend volt. Végül az igazgató azt kérdezte: Borbély úr, maga honnan jött? Mondtam: innen a szomszédból. Újra kérdezett: és miért jött ide hozzánk? Azt válaszoltam: Igazgató úr, kérem...tudja...ebbe a szállodába sokkal jobb a közlekedés...

A teremben persze kitört a nevetés, s végre elkezdhatték kóstolni a finomságokat, negyvenötöt választottak ki. A Fórum után a Gundel cukrászséfje lett, majd segédkezett a Szamos-birodalom megépítésében. Aztán, amikor Csóll Péter kitalálta, hogy a Stühmer névvel együtt a tradicionális termékeket is feltámasztja, újra felmerült a neve. Az országban ugyanis senki nem tudott igazi Korfu-szeletet csinálni, s Péternek azt mondták: van egy

ember, aki talán mégis. Állítólag a csokigyáros ugrált örömeiben, amikor Béla bácsi valódi Korfu-szelettel állt elő (étcsokoládéval mártott mézes-tojásfehérje frappé), így költözött nyugdíjasként Egerbe a bonbonkirály.

De felsorolni is nehéz lenne, mi mindent készített a csokoládémester. Ő maga sem tudná megmondani, hányféle süteményt talált ki. Jó párat összegyűjtött, amikor megírta a Szamos Marcipán támogatásában az első magyar Bonbonkönyvet, majd a Desszertkönyvet.

S lehet e hitelesebb receptgyűjtemény, mint Béla bácsié, hisz az ő tortája került Carlo Ponti és Sophia Loren fiának menyegzői asztalára és az ő remeke a Habsburg-torta is. Béla bácsi maga is édesszájú. Meggyőződése, nem lehet jó cukrász az, aki nem szereti az édességet. Egy feltétele van csak: kizárólag minőségi süteményt hajlandó enni. Egyszerűen nem megy le a torkán az, amin látszódik a „spórolás csimborasszója.” Vallja: minden süteményt a legjobb anyagokból kell csinálni, s nem félkilósakat, hanem apróbb árukat, mert „az édesség nem arról szól, hogy jóllakjon vele az ember, hanem hogy boldogítsa az életet. Ahhoz pedig elég néhány falat”.