

Histoire du Chocolat

從春藥到高級美食

巧克力千年傳奇

撰文 & 攝影 謝忠道

新平知覺

PDG

大地地理



從春藥到高級美食
巧克力千年傳奇
Histoire du Chocolat

著作&攝影
責任編輯
美術設計

謝忠道
黃台香
賴忠誠

發行人
出版者
地址
發行所
讀者服務專線
傳真
編輯部
電話
傳真
郵撥
登記證
法律顧問
國內零售總代理
地址
電話
傳真
港澳零售總代理
地址
電話
傳真

陳二紅
大地地理出版事業股份有限公司
台北市八德路三段2號13樓之6
台北縣新店市民權路130巷16號2樓
(02)2218-1506
(02)2218-5418
台北縣新店市民權路130巷2號3樓
(02)2218-1602
(02)2218-2911
18018639 大地地理出版事業股份有限公司
新聞局局版臺業字第陸貳肆柒號
國際通商法律事務所黃台芬律師
凌域國際股份有限公司
台北縣中和市中山路二段401號2樓
(02)3234-9565
(02)3234-9825
黃埔圖書貿易公司
香港九龍觀塘駿業街66號巧運工業大廈4樓D室
(852)2763-5816
(852)2763-5420

定價
2000年7月初版
新台幣350元(含稅)
ISBN 957-8236-32-8

●本書著作權所有，全書圖、文局部或全部，未經同意不得轉載或翻印。
●本書如有破損、缺頁、裝訂錯誤，請寄回本公司發行所更換。

Printed in Taiwan



國家圖書館出版品預行編目資料

巧克力千年傳奇：從春藥到高級美食＝
Histoire du chocolat／謝忠道撰文&攝影.
-- 初版. -- 臺北市：大地地理，2000 [民89]
面；公分
參考書目：面
ISBN 957-8236-32-8 (平裝)
1. 巧克力

463.844

89009154

新學社
PDG

從春藥到高級美食
巧克力千年傳奇
Histoire du Chocolat



大地地理

新平知覺

PDG



從春藥到高級美食
巧克力千年傳奇
Histoire du Chocolat



目錄



- 藍克斯序…6
- 自序…8

歷史篇



錢幣、春藥、萬靈丹——巧克力的起源…12

- 凱查克亞托的神話●神聖的飲料●祭典與靈藥●貢品、錢幣、春藥



從蠻荒到文明——巧克力的跨世紀之旅…22

- 和巧克力擦身而過的哥倫布●在可可裡加糖●擄獲皇族貴婦的心
- 巧克力店和咖啡館●巧克力粉和巧克力片●牛奶巧克力



從熱帶叢林到水泥叢林——可可豆的殖民經濟史…36

- 殖民時代的可可●委內瑞拉和厄瓜多爾●特里尼達島●巴西
- 非洲的種植●非洲的命運

生產篇



可可樹與可可果——可可樹的品種與種植…48

- 嬌弱的可可樹●可可樹的一生●可可樹的品種
- 可可樹的病蟲害●從可可果到可可豆



巧克力的製作…60

- 發酵●乾燥●烘焙●壓碎●混合●細磨●加糖及其他成分
- 攪拌●控溫●入模定型

附：巧克力製作流程…70



豪博—藍克斯——一個巧克力師的故事…72

- 踏入巧克力這一行●四顆星的巧克力大師●來自音樂的靈感
- 大師示範

品嘗篇



什麼才是好巧克力？——巧克力的品嘗與儲存…84

- 如何品嘗巧克力●黑巧克力●牛奶巧克力●白巧克力
- 單顆巧克力——巧克力松露／佳奶細／普拉林內／普拉林／吉安地哈／乳加丁／波鈴●巧克力的儲存



茶、咖啡還是葡萄酒？——巧克力的搭配…96

- 水●茶●咖啡●葡萄酒●烈酒●熱巧克力



巧克力使人發胖？——巧克力與健康…104

- 是食物還是飲料？●巧克力的藥膳功能●吃巧克力會發胖？



名牌的故事——世界十三大巧克力廠牌…114

- 雀巢●瑞士蓮●卡拉夫特—亞各—舒夏●卡法萊拉●高帝瓦
- 雷歐尼達斯●費拉洛●卡德百利●咖啡杯●薇絲
- 克呂采●法芙娜●普蘭



哪裡買最好的巧克力？——世界巧克力名店…126

- 法國巴黎●法國里昂●法國布列塔尼●比利時布魯塞爾
- 瑞士日內瓦●瑞士蘇黎世●義大利杜林●奧地利維也納
- 西班牙巴塞隆納●盧森堡●英國倫敦●美國伊利諾●美國紐約
- 美國華盛頓●美國西雅圖●美國聖塔克魯茲●美國舊金山



巧克力DIY——法國藍帶廚藝學院巧克力食譜大公開…146

- 巧克力慕斯●焦糖巧克力布丁●巧克力蛋糕●巧克力鑽石餅
- 瑪德蘭巧克力小鬆餅●巧克力水果串●法式巧克力小盅
- 藍帶法式熱巧克力

附：百年美食藝術傳承——巴黎藍帶廚藝學院…153

外一章



巧克力的文學軼事…154

- 性、謀殺、巧克力●文學家筆下的巧克力●巧克力軼聞
- 名人與巧克力



- 後記——彰化肉圓與巴黎巧克力…166

- 致謝…170

- 參考書目…172

- 法國、比利時主要巧克力廠商、工會及協會…173

Préface

Cet ouvrage a demandé beaucoup de rigueur à cet auteur qui l'a interprété très sérieusement. Il est très difficile pour un profane de cette valeur de parler de chocolat, matière très trapue et d'en déceler les subtilités avec la grande connaissance et le palais développé qu'il possède, souvent mieux qu'un professionnel.

Le grand chocolat en France depuis quelques années est devenu un produit de luxe, mais à la condition que ses saveurs soient perçues par des personnes élitaires comme cet écrivain qui, à mon contact, a eu tout le loisir de pouvoir connaître et apprécier tant les origines que les crus des plus grandes plantations du monde.

Je voudrais dire toutes mes félicitations à ce garçon, pour la pédagogie, le raffinement et l'explicitation de ce travail remarquable et le recommander à toutes les personnes de grande qualité.





藍克斯序

作

者以極嚴謹的態度完成這部關於巧克力的著作。對於一個非專業人士來說，論述巧克力這種奇特的質材並不是一件簡單的事，欲將巧克力的微妙處以文字表現出來，須具有相當程度的味覺敏感度，而這一點，非專業人士有時反而比專業巧克力師表現得更優越。

最近幾年，巧克力在法國已發展成一種高級的產品，然而其細緻豐富的味覺特質是須靠如本書作者這樣的人來感知，在多次和作者的訪談接觸裡，我了解作者不但對當今世界各地最好的可可種植區有充份的認識，對產地可可豆也極具鑑賞力。

我對作者個人及作品裡深入淺出的描寫手法、細膩清晰的筆觸，表達致賀之意，並樂意將這本出色的作品推薦給所有高水準的人士閱讀。

豪博—藍克斯(Robert Linxe)

巴黎 2000 年4月17日



新華書店
PDG

自序

朋

友問我寫完《美饌巴黎》後在忙什麼，我說寫一本巧克力的書。最常見的反應是：是指南嗎？告訴大家哪裡買好吃的巧克力的書？碰到這樣的反應，我總是委婉地解釋：也不全是，我想寫點關於巧克力歷史的東西；例如，巧克力怎麼被發現、製作技術如何演進之類。這時，朋友總是露出一副有點難以理解的表情。我想，朋友可能認為巧克力書除了是指南還能是什麼？

也有另一種反應：我不喜歡巧克力，太甜了，我不喜歡吃甜的。這時候我只有更委婉地表示：其實也有不是很甜的，好品質的巧克力不該太甜……彷彿身為巧克力書作者有責任說服大家喜歡巧克力。我知道，朋友心裡想到的可能是七七乳加巧克力。

第三種反應是：巧克力？巧克力有什麼好寫的？這時的我啞口無言，他(她)心裡想到的可能是美式的M&M。

對許多人來說，很多東西的存在是天經地義的：醬油本來就應該摻在中國菜裡，芥末醬天生配日本料理，番茄醬原本就該在美國食物中。可是，對不起，老天爺開天闢地時並沒有創造食物給人類。所有食物都是人們去尋找發現的；換句話說，每種食物背後都有它的歷史。醬油是，芥末醬是，番茄醬是，巧克力也是。每個「存在」都有自己一段物質史。

我寫的是一本巧克力與人的書，一本透過這兩者關係來觀察人類飲食文化演進的書。當然，我也沒忘記告訴大家哪裡可以買到好巧克力及品嚐的方法。總之，希望讀者先放棄一些既有的成見——不管你(妳)如何的(不)喜歡巧克力——來看看巧克力到底是什麼。

巧克力本是印第安人的飲料，隨著海權殖民時代的開啓而引入歐洲，後來又隨著啓蒙時代的來臨、科學技術的演進，才有了今日我們熟知的巧克力。幾乎和茶葉、咖啡同時改變了西方社會的飲食面貌，很難想像今天若是沒有巧克力這項材料，西式甜點會怎麼枯燥乏味！





在這上千年的可可豆歷史裡，巧克力從印第安人的錢幣，變成歐洲宮廷裡國王情婦的催情劑，從南美洲土著的飲料，成為現代人的高級甜食，巧克力並不一直是我們認識的樣子。

我想敘述的是巧克力這個物產的時空位置和意義。想像一下，漢唐時代遠祖做的豆腐、法國人在中世紀做的鵝肝醬。簡單地說，讓我們思考一下現在身邊存在得似乎天經地義的東西是怎麼來的。

如果我們透過巧克力今日的種植及消費型態來看，幾乎可以觀照出一部奇特的當代政治強弱圖：可可樹種植大國前十名都是第三世界國家(象牙海岸、印尼、迦納……)；相對的，巧克力前十大的消費國都是「先進國家」(美國、瑞士、西班牙、德國……)。是偶然還是巧合？緯度的高低和氣候寒暖是一種解釋的方式，歷史發展的解釋也可能是另一種人文觀點。巧克力可以是另一扇反映文化歷史的櫥窗。

在歐洲，巧克力有其嚴格的定義和製作方式，法國、英國、比利時幾個巧克力大國間也因彼此對巧克力定義的認同不一，在歐洲議會裡爭論不休。巧克力有時也是政治籌碼之一。這兩年歐盟統一的過程中，許多尚未解決的雞毛蒜皮裡，巧克力算是「茲事體大」的一樁。

不過，最重要的還是介紹給讀者什麼是巧克力，什麼樣才能叫巧克力。從可可樹的種植、巧克力的製作、黑巧克力、白巧克力、牛奶巧克力之間的差異、手工與工業巧克力的比較到品嚐巧克力該配飲何種飲料等，都在這本書裡嘗試做一個完整的介紹，希望讀者跳出被市場上少數知名工業巧克力所狹窄後的單一視野與品味能力。

巧克力在全世界皆被視為高級美食之一，卻一直被排擠在台灣人敏銳的味覺享受之外，我始終引以為憾。這本書也為彌補這樣一個小小的私人缺憾而寫。

因筆者常年旅居法國之故，參考的資料多以法文為主，也因此容易落入以法國的觀點為主，或恐失之偏頗。若有不同看法，歡迎各界指正。

謝忠道

2000年3月序於巴黎



從春藥到高級美食

歷

巧克力千年傳奇

史

HISTOIRE DU CHOCOLAT

篇

圖片提供 ● Top Agence







巧克力的起源

錢幣、春藥、萬靈丹

這裡流通的錢幣是一種樹的果豆，樹的名字叫可可 (cacao)。果豆有雙重用途，不是當成錢幣使用，就是拿來做成飲料。—— Pierre Martyr, 16世紀



①羽身蛇神。傳說中許諾將回來的阿茲特克國王，公元1324~1521年。

②阿茲特克遺址，位於現在的墨西哥。

說來有趣，人類發展科學幾百年後，卻在最近幾十年才開始對自己每天的飲食的淵源感興趣。只要存在，就有歷史，而有關人類的歷史多從神話開始，人類的歷史迷人處也在這裡。

凱查克亞托的神話

巧克力的起源也是從一個迷人的印第安古國—阿茲特克 (Aztèque) 的神話開始的：傳說古代有座大城叫陀藍 (Tollan)，管理這座城的凱查克亞托 (Quetzalcoatl) 是個相貌醜陋，但心地善良、渾身覆滿各色羽毛的蛇神。他教導其他的酋長如何開鑿礦石、融化銀礦及其他的生活技術。他住在用寶石、銀飾、發亮的貝殼、綠松石、五彩羽毛蓋成的宮殿裡，百哩內的酋長、人民都聽從他的命令。據說他擁有全世界所有的財富，除了金子、銀子和寶石之外，最珍貴的是他的花園裡有一大片不同顏色的樹

叫 xochicacaoatl，這種樹生產一種珍奇的果子—可可果。凱查克亞托富甲天下，無所匱乏，在他的統治下，玉米茂盛豐收，南瓜碩大無比……

可是所有的生命都有結束的一天，所有的財富也有告罄的時候。終於凱查克亞托年歲大了，逐漸走向生命的終點。一天，邪惡巫師提特拉卡烏安 (Titlacauan) 化身為一個老頭來找凱查克亞托，對他說：「主人，我給你帶來一種神奇的飲料，它的味道美妙無比，喝下它，你會陶然欲醉，它可以溫暖你的心，治療你的病，它還會帶你到特拉巴藍 (Tlapallan) 找回你的青春。」凱查克亞托信了這個老頭的話，把這杯神奇的飲料喝下，沒想到，一





喝下去，他就醉了，而且發瘋了。他把那些用金銀、寶石蓋出來的宮殿統統燒掉，把最珍貴的東西埋在山谷的河溝裡，把珍奇的可可樹變成另外一種叫 muzquitl 的樹，然後把飼養的各種有著美麗羽毛的鳥放走，朝海邊太陽升起的方向走去，尋找一個叫特拉巴藍的地方，一個他深信可以青春再生、永生不老的地方。在海邊，他搭上一艘載滿蛇的木筏，遠離他的子民而去，且誓言在某個蘆葦年回來重建他的帝國。這天起，他的子民天天等著他們愛戴的主人回來……

從這段阿茲特克黃金時期的文字中，我們已經可以看出當時可可樹是一再與其他黃金、銀器、寶石等貴重物品並列的東西，可見它的珍貴。正因為它的珍貴、稀有，遠古的人民沒有太多機會享受這種專屬酋長、國王享用的珍品，為巧克力來源的神秘性又遮上了一層薄紗。

即使是今天，仍沒有考古學家可以正確地說出人類從何時開始種植可可樹。可是，根據現有的資料看，有一點是可以確知的：距今三千五百多年前的馬雅人和阿茲特克人是第一個用人工培植可可樹、生產可可果的民族，也是第一個知道製作、飲用這種飲料的民族。可可樹真正



陪葬甬。阿茲特克的出土文物。





➊ 墨西哥境內的馬雅遺址。金字塔是馬雅文化最具代表的建築，馬雅帝國曾在公元三至十一世紀統治中美洲的大部分地區。

➋ 此圖出自出土的馬雅藥典書。圖中的綠樹即可可樹。

的發源地也一直是個未解的謎，最早的證據來自中美洲，許多學者推測，公元前七世紀起可可樹的傳播已隨著馬雅人的經商足跡，遍及哥斯大黎加的太平洋岸邊了。到了公元前三世紀，可可已經是馬雅人很重要的農業耕作了。

神聖的飲料

巧克力 (chocolate) 一字的來源，十七世紀的歐洲人一直都相信英國冒險家凱吉 (Thomas Gage) 的說法，他認為 xocoatl 是由 atl 和 choco 兩個字組合而成的，atl 意為水，而 choco 則是製作巧克力時搖晃使其發酵起泡的器具

所發出的聲音。搖晃巧克力是當時使水與可可粉混合發酵的方式，因此 xocoatl 也是「發酵的水」的意思。但是這種說法因為在可可樹的擴種時序上有爭議而不具說服力。比較可靠的說法是從馬雅民族的用語 cacahuatl 而來，指其樹種，而用可可樹生產的豆子做的飲料則叫 xocoatl，西班牙人以其發音將之轉寫成 chocolate，後來變成法文的 chocolat，英文的 chocolate。

無論如何，馬雅人的巧克力是將可可豆曬乾、磨碎後加水和其他香料煮成飲料。他們稱這種色澤赭紅的飲料為 chacau haa，專供酋長國王平時享用，同時也是祭典儀式中的神聖飲料。