

我的

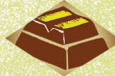


地盘

李俊涛 编著

巧克力



我的

地盘

巧克力

李俊涛 编著

品味·咀嚼 / 品味·咀嚼 / 品味·咀嚼 / 品味·咀嚼 / 品味·咀嚼 / 品味·咀嚼 / 品味·咀嚼

图书在版编目(CIP)数据

我的巧克力地盘 / 李俊涛编著. —北京 : 测绘出版社, 2013.1

ISBN 978-7-5030-2769-7

I. ①我… II. ①李… III. ①巧克力糖—基本知识 IV. ①TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第018169号

责任编辑 陈光宇 李 红
审 校 张雨霁 宋 珍
审 订 曹江雄
计算机制作 郭艳芳
美 编 李 伟
封面设计 乔 智

我的巧克力地盘

出版发行	测绘出版社	邮政编码	100045
社 址	北京市西城区三里河路50号	经 销	新华书店
网 址	www.chinasmp.com	联系电话	010-68531329
印 刷	北京冶金大业印刷有限公司	成品规格	185mm × 214mm
版 次	2013年1月第1版	印 张	7
印 次	2013年1月北京第1次印刷	定 价	32.00元
书 号	ISBN 978-7-5030-2769-7	印 数	0001-2500

《我的巧克力地盘》序

《我的巧克力地盘》作为我国第一本融知识性、趣味性于一体，全方位介绍巧克力的由来、脱变及发展历程的科普丛书，自 2006 年与读者见面至今已有六年多了，此间我国巧克力市场规模和人均消费量有了较大提高。“巧克力”系外来语（CHOCOLATE）译音，生产巧克力的主要原料是可可豆。可可豆生长在赤道南北 15—20 度的热带地区，由于我国不产可可，因此，大多数国人对可可比较陌生，经常是可可与咖啡分不清。有关可可的文字记载可以追溯到 1492 年哥伦布发现新大陆的时期，当哥伦布从美洲返回时，从南美洲的北部（今墨西哥所在区域）将可可豆制成的饮料（一种皇家饮料叫巧克力特尔）带回西班牙，由于其独特的风味和功能，使得在欧洲许多国家风靡一时，人们开始认识到可可豆的作用并逐步引种栽培；1828 年巧克力工艺师荷兰人发明了压榨机，从可可豆中榨取可可脂，制成可可粉。在此前的 300 多年间，巧克力一直是以液体形式被做为饮料饮用，直到 1847 年发明者在巧克力中加入了可可脂，巧克力才成为我们现在所熟悉的固体形式，从此巧克力问世。1876 年由瑞士巧克力生产厂商丹尼尔·彼得发明了牛奶巧克力的制作方法，于是，瑞士后来居上，一跃而为世界公认的巧克力王国。巧克力至今已有 500 多年的历史，但是巧克力进入工业化变革是在 18 世纪中期。在巧克力的发展历程中始终被人们喜爱的原因，不仅源于巧克力丰富的文化底蕴，更离不开巧克力的营养和美味。近年来营养专家研究表明，可可中富含黄烷醇，而黄烷醇具有抗氧化功能，有降低血压、预防心血管疾病的作用。

巧克力在我国的生产历史不过半个世纪，但由于他营养、美味深得人们喜爱，特别是青少年朋友，因此我国巧克力市场近年来需求量在不断增长。为使国人在品尝巧克力美味的同时，能了解一些巧克力的文化，作者汇集了世界各地与巧克力有关的方方面面，编辑成一本内涵丰富、情调浪漫的图书，让喜爱巧克力的读者大开眼界。本书在巧克力的由来、巧克力脱变过程、推动巧克力发展的重点任人物、世界知名巧克力品牌、巧克力的异域风情及世界各地不同风格的巧克力博物馆等方面，向读者做了重点介绍。回顾巧克力的百年演变，不能不为今天世界上巧克力的丰富多彩和工业化过程中的深刻巨变而感叹。如今巧克力工业已步入现代化的进程，新设备、新技术、新产品不断推陈出新，全新的享受与科学的功能理念完美结合，拓宽活跃了巧克力消费市场，特别是发展中的市场。

中焙糖协糖果巧克力专业委员会

赵燕萍

2012.10.15





Dove®



情迷

丝滑德芙®

一块德芙®入口，

醇香散发开来。

甜美，丝滑，味蕾绽放。

合上双眸，丝柔融于口中。

纵情体味，迷醉其中。



德芙®牛奶巧克力
牛奶香浓 丝般享受

巧克力如同两个人之间甜蜜、纯洁的
恋情一样，新鲜、至纯，让人充满了
向往与憧憬……

作者鸣谢

《我的巧克力地盘》推出后，很荣幸入选了当年中国国家图书馆“文津奖”候选书目，中央电视台、北京广播电台推出了与巧克力有关的节目，《中国食品报》对本书部分章节进行了转载，许多网友也给予了积极的评价。

本书的推出得益于许多朋友的帮助与支持，对此作者一直感恩有加，铭记在心。赵燕萍秘书长对传播巧克力文化的鼎力支持令人感动，余晓宁先生对作者的创作初衷给予了积极评价，巧克力信息中心的王欢对本书的健康章节给予了宝贵的指导，出版精英曹江雄师兄是本书最终结构布局的主要倡导者。他们是本书“传播巧克力文化”初宗的重要贡献者和支持者。

黛堡嘉莱的洪露、无锡华东可可的施钰平、瑞士莲的张曙光、口福莱的慈蓓莉、义利食品的傅长龙、雀巢的曹三军等行业领导均为本书的内容奉献了有益的意见。西班牙大使馆旅游处的朱芳芳、英国大使馆文化处的李彦珺、瑞士国家旅游局北京办事处的冯辉、德国国家旅游局北京办事处的郭玲、比利时大使馆的兰保尔（Paul Lambert）和法国大使馆经济处的李樱等对“巧克力之旅”章节奉献了精美的图片或素材。刁溯为《我的巧克力地盘》最初的版式设计提供了专业贡献，李伊阳为本系列图书创作绘制了形象代言卡通人物。对于他们的帮助，作者在此鸣谢。

《我的巧克力地盘》在写作过程中，还收到了许多国际巧克力厂家提供的授权函件，对他们的信任与帮助在此表示感谢。同时书中也有部分信息取自互联网，由于精力有限，难以一一与有关人士取得联系。如有使用不妥或文字不够准确之处，欢迎与作者联系，我们将在下次出版中予以妥善修订。

李俊涛

2012年11月5日于北京丰户营



第一章 相识巧克力 1



“巧克力”的由来 2~3

神奇的热带植物 4~5

巧克力的鉴赏 6

巧克力的颜色

巧克力的香气

巧克力的口感



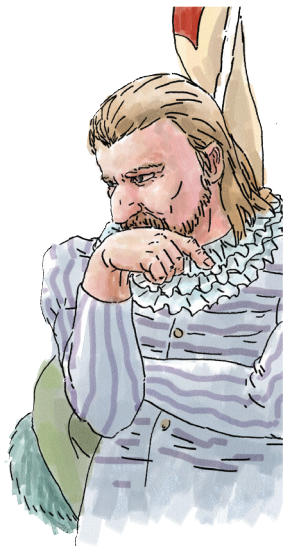
节日与巧克力 7

巧克力的健康处方 8

巧克力的性别 9



目录



读懂产品包装说明 2²~2³

巧克力的英雄史 2⁴~3²

第二章 侃出你的博学 1¹

巧克力的蜕变过程 1²~1⁷

可可豆加工

蜕变成巧克力

口感爽滑的由来

花式巧克力家族 1⁸~2¹

纯黑巧克力

牛奶巧克力

白巧克力

夹心巧克力

果料巧克力

香型巧克力

巧克力代用品

从新大陆带回礼物 克里斯托弗·哥伦布

殖民地时期的可可豆 科南·考特斯

最早接触巧克力的中国人 康熙皇帝

巧克力块之父 约瑟夫·福莱

巧克力工艺之父 范·豪顿

瑞士第一人 路易斯·凯勒

果料巧克力一炮打响 阿梅德·科勒

牛奶巧克力之父 达尼埃尔·彼德

丝滑感受 鲁道夫·莲

商业准则 弗兰克·玛氏

藏在军服之内 米尔顿·好时

甜蜜的“战争” 3³~3⁵



第三章 道出你的浪漫 3^7



巧克力的神秘档案 $3^8 \sim 5^2$

巧克力情人

最具煽动性的广告语

星座专属巧克力

特美伶征服美人心

自信的高迪瓦夫人

《情迷巧克力》

安吉丽娜

全城羡慕爱侣

巧克力时装

巧克力邮票

巧克力流行趋势

爱上巧克力的七个理由

为爱搜寻，经典回眸 $5^3 \sim 6^6$

美国：玛氏公司

瑞士：瑞士莲

法国：黛堡嘉莱，法芙娜

比利时：克特多金象，咖啡天使

迪克多，盖乐，高帝瓦

雅克，吉莉莲，列奥尼达斯

麦考尼，玛丽，蒙特莎，诺依豪斯

英国：吉百利史威士

美国：盖瑞代利

德国：哈克滋，运动巧克力

意大利：费列罗，口福莱

西班牙：蒂奥莎

荷兰：多利士

中国：金帝



巧克力的异域风情 $6^7 \sim 8^0$

停靠巧克力的港湾 西班牙

中立国涌进巧克力 瑞士

梦想家的甜蜜乐园 美国

巧克力王国的明珠 比利时

沿着科波菲尔的足迹 英国



第四章 巧克力图谱 8^1

巧克力博物馆 $8^2 \sim 8^9$

西班牙巴塞罗那“超克力”博物馆

德国科隆巧克力博物馆

瑞士沃韦食品营养博物馆

比利时可可及巧克力博物馆

美国好时巧克力城

世界20家巧克力博物馆

巧克力名录 $9^0 \sim 9^6$

知名老店

特色厂商

量产厂商



巧克力编年简史 $9^7 \sim 1^{01}$

巧克力品牌大全 $1^{02} \sim 1^{03}$

巧克力在中国的发展历程 1^{04}



第一章


相识巧克力

巧克力的包装总是华丽、鲜艳，永远是时尚和魅力的象征；巧克力的历史充满了浪漫传奇的色彩，让人扼腕叹息；作为礼物时她特有的芳香与口感，显示出的是赠送者的品位与情趣；纯质的巧克力会发出清脆的声音，传递出直爽、果断的个性……巧克力如同两个人之间甜蜜、纯洁的恋情一样，新鲜、至纯，让人充满了向往与憧憬。

有时候，我们甚至会疑惑，到底是巧克力本身的魅力，还是巧克力发展进程中所营造出的各种传奇，吸引了世界上如此众多的爱好者？




“巧克力”的由来

巧克力是一种用热带植物**可可豆**  做原料，经过复杂的加工工艺制作而成的糖果。组



成巧克力的基本成分包括**可可浆**、**可可粉**和**砂糖**。随着这些基本成分比例的不同，可以构成不同的巧克力产品，比如我们所熟知的纯黑巧克力、白巧克力、牛奶巧克力、果仁巧克力、酒心巧克力等等，可以说是种类繁多，五花八门。

生产巧克力的**可可**与**咖啡**和**茶**  一起，并称为世界三大**嗜好性饮品**。早在2000多年前，生活在美洲墨西哥、洪都拉斯等

可可是世界上唯一的果实直接长在树干上的植物，这种独特性成为辨别可可树的最好方法。

地的人们就已经在种植可可树。他们把可可豆经过简单的加工后，制成**饮料食用**，这也是人类食用巧克力的**最早方式**。此外，巧克力还被应用到糕点的制作上，添加了巧克力涂层的蛋糕，会具有迷人的芳香和亮丽的外观，受欢迎的程度要远远大于那些没有添加巧克力的甜点。

2004年3月，美国科学家公布了一项最新发现，他们宣称在美洲伯利兹出土的器皿中分析出了巧克力特有的化学成分。根据考证，这个器皿的制作年代大约为公元前600年。也就是说，早在距今**2600年前**，人类就已经在种植和食用可可和巧克力了。

伯利兹位于美洲洪都拉斯境内，曾经是古代玛雅人活动的势力范围。**玛雅人**创造了灿烂的文明，而对巧克力的种植

与食用，又为这种文明增添了新的篇章。玛

雅人把**可可**与**玉米**、**辣椒**和**蜂蜜**  等混

合后作为饮料食用，他们把这种饮料称作“**超克力**”

(Xocolatl)。

巧克力还与发现美洲新大陆的**航海家哥伦布**有着一段渊源。1502年，在前往美洲的第四次航行中，哥伦布记录下了有关可可豆的发现，并且把一小袋可可豆带回了欧洲，赠送给了信任并雇佣他的**西班牙国王**。后来，另一位探险家科南·考特斯(Hernando Cortez)更促进了巧克力在西班牙



在美洲伯利兹出土的器皿中分析出了巧克力特有的化学成分。根据考证，这个器皿的制作年代大约为公元前600年。



的流行。从此，“超克力”正式进入到了西班牙。而作为巧克力进入欧洲的第一站，西班牙首都**巴塞罗那**至今还有一座名为“超克力”的**巧克力博物馆**，吸引了许多人的关注。

Xocolatl

据说，后来阿兹特克人（Aztec）在与玛雅人的战争中取得了胜利，他们继承并延续了巧克力的食用习惯。阿兹特克人发现，当把可可豆在火上煮沸的时候，会产生许多泡泡，

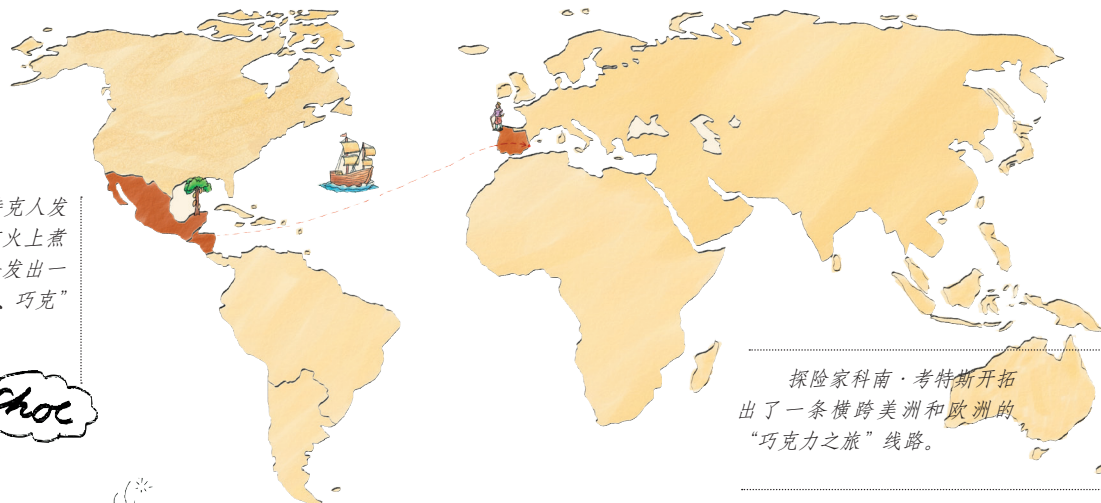
而泡泡破灭时会发出一种类似“巧克、巧克”的声音，于是就把它称作“巧克力”了。有趣的是，在阿兹特克语中，“巧克”还有“热”的含义，显示出当地人对这种热力四射的饮品所给予的肯定。

即使在当时，可可豆也很稀缺、珍贵，阿兹特克人用可可豆做**货币**，并且在祭祀的时候奉献给神灵。至于用可可豆制作的饮料，更是只有皇帝和贵族才有资格享用。



阿兹特克人发现，可可豆在火上煮沸的时候，会发出一种类似“巧克、巧克”的声音。



choc



探险家科南·考特斯开拓出了一条横跨美洲和欧洲的“巧克力之旅”线路。

神奇的热带植物

巧克力娇贵，生产巧克力的可可树也很娇贵。可可树只生长在**热带雨林**中。它对自然环境要求苛刻，适宜的温度是 25°C 左右，湿度不能低于70%，周围需要有其它高大的树种为它遮挡、庇荫，每天的日照时间不能超过5小时。可可树属于**低矮树种**，树高约3米多，一般树龄约为25年，种植6~8年后才进入到丰收期。

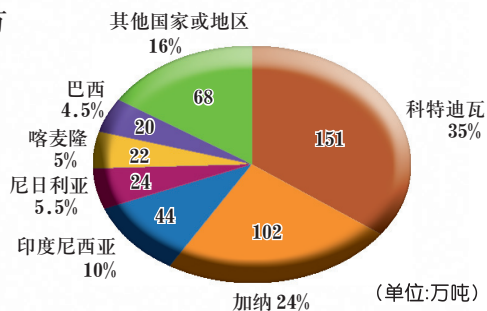
可可是世界上唯一的果实直接长在**树干上**的植物，这种独特性成为辨别可可树的最好方法。一棵可可树每年结20~30个**可可果** ，每个可可果里含有大约30个**可可豆** 。刚采摘下来的可可豆呈**淡紫色或灰白色**，含有很高的水分，需要经过发酵和干燥等工序的处理，然后才被运输到加工厂，用来制作巧克力。

世界上只有少数地区能够种植可可树，这些地区分布在**美洲、非洲和亚洲**等地区，例如科特迪瓦、巴西、厄瓜多尔、墨西哥、委内瑞拉、印度尼西亚和马来西亚等国。不同产地的可可豆可以制作出不同口味的巧克力，因此，从某种意义上说，可可豆决定了巧克力的品质。

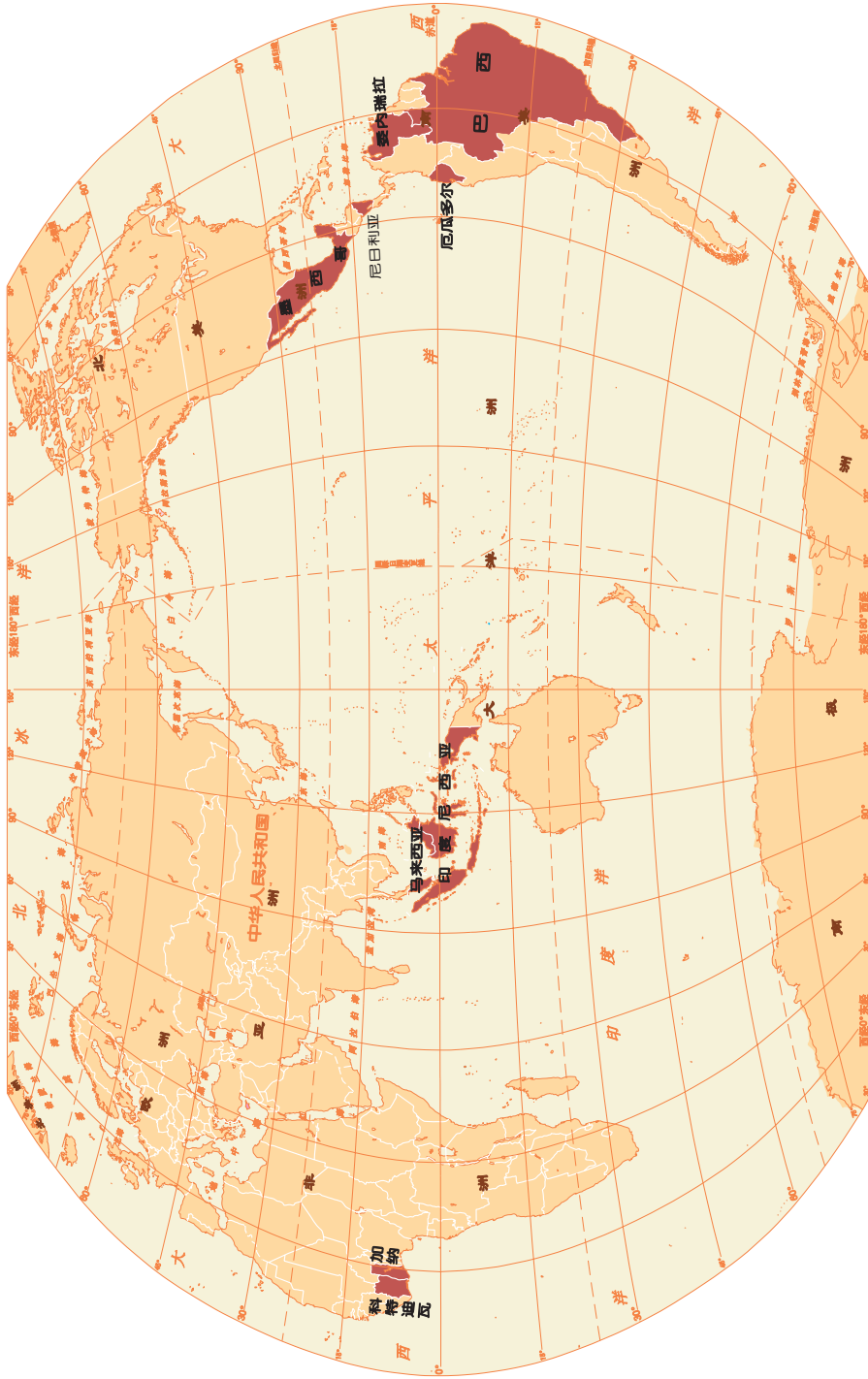
瑞典植物学家林纳（Linnaeus）对可可豆的分类方法被广泛采用。根据他的经验，世界上主要的可可种类包括：**阿福拉斯蒂罗可可**（Amazonian Forastero Coca）、**克里安洛可可**（Criollo Cocoa）和**特立尼泰里安可可**（Trinitario Cocoa）等。

按照“世界可可保护组织”（ICCO）的统计，2010~2011年全球可可豆产量为**431万吨**，产量居世界第一位的是**科特迪瓦**，达到了**151万吨**，占世界可可豆总产量的**35%**；排在后面的是**加纳**（102万吨，24%）、**印度尼西亚**（44万吨，10%）、**尼日利亚**（24万吨，5.5%）、**喀麦隆**（22万吨，5%）和**巴西**（20万吨，4.6%）。

可可豆产量统计



世界可可豆产区分布



可可豆主产区

巧克力的鉴赏

如同美女的靓妆、衣着和服饰一样，巧克力的颜色、光泽、香气和味道是辨别巧克力品质的风向标。如何选购一款既体现你的品位、又是巧克力中极品的礼物，是每一个人可能面对的棘手问题。不要被华丽的包装所迷惑，否则你得到的很可能将会是遗憾。



巧克力的颜色

不同可可含量的巧克力在颜色上有明显的差异，**纯黑巧克力** (Dark Chocolate) 中可可成分含量高，颜色呈现巧克力特有的**褐色**，原料成本昂贵，是巧克力产品中的贵族。可可豆经过加工后，晶体细小、稳定，光泽度好，因此颜色纯正、高贵并且亮丽。而**牛奶巧克力** 由于添加了奶粉等其它成分，颜色要浅于纯黑巧克力。对于添加了其它人造代用品，或是即将过期的巧克力边缘产品来说，往往需要靠华丽的包装来遮掩和招摇。

此外，随着时间的推移，巧克力脂肪晶体也会受到储藏条件的影响，表面的光泽减弱甚至消失，因此通过**光泽度**，也可以判断出巧克力是否新鲜。

巧克力的香气

香气是辨别巧克力的另外一个法宝。如同香水一样，巧克力的香气**至真、至醇**，具有天然的高贵品质，能够给人带来精神上的愉悦与快感。巧克力的香气是通过复杂而费时的制作工艺才得到的，这就更显得它的卓尔不群。可可成分含量低的巧克力，或是过期的巧克力，其香味却是完全不同，往往夸张而又低劣，类似于失效的哈喇味。对于巧克力专家而言，在品尝巧克力之前，细细地嗅闻那独特的芳香，如同品尝葡萄酒一样，是十足的享受。



巧克力的口感

许多人吃巧克力时有如同嚼蜡的感觉，显然这不是真正优质的巧克力。纯度品质高的巧克力，色泽明亮，质脆细腻，光滑、细润而无杂质，具有入口即化的特性。随着略带苦涩的味道在口中慢慢弥散，体味巧克力的真正感受会伴随你进入放松和愉悦的境界。相反，添加了过多糖粉的巧克力虽然不会给人带来伤害，但对巧克力的品质来说却绝对是一种抹杀。

节日与巧克力

在欧美等西方国家，有一个约定俗成的惯例，就是在每年2月14日情人节这一天，青年男子会选一束火红的玫瑰赠给自己钟情的女孩，代表他炽热、奔放的感情；而女子则会向她热恋的白马王子，赠送一块纯黑巧克力，用巧克力的甜蜜、柔滑和醇香表达自己对爱情的向往和期盼。

情人节也叫瓦伦丁日。有关情人节的来历有不同的版本，但情人节赠送巧克力却像这个节日一样，在世界上许多国家流传开来。


到了现代的瓦伦丁日，在西方国家已经演变成一种祝福和表达心意的节日了。这一天，人们准备好卡片或是鲜花、巧克力等礼物，送给父母、兄弟姊妹、朋友、老师、爱人或情人，以表达自己的祝福。由于在这些感情当中，情人之间的诉求得到了特别的关注，于是瓦伦丁日在许多国家干脆被称作了“情人节”。

与巧克力有关的节日还有复活节。复活节起始于公元325年，是为了纪念耶稣基督的死后复活，是基督教里最古老的节日之一。复活节在每年春分月圆后的第一个星期日，因此日子并不固定，大约在3月22日到4月25日之间的某一天。



复活节巧克力彩蛋是孩子们的最爱。





复活节里最重要的一项活动就是赠送复活节彩蛋。大人们把彩蛋提前藏在花园或是房屋的角落里，让孩子们在节日到来时把它找出来。如同圣诞节白胡子老人送来的礼物一样，大人们会告诉孩子们，这些复活节彩蛋是由神秘而且可爱的小兔子  送来的。由于小兔子对所有孩子都一视同仁，因此得到孩子们的喜爱，成为复活节


的象征，因此也是巧克力另外一个主要塑造对象。

许多巧克力厂家在复活节到来时，都会推出自己的巧克力复活节彩蛋。独特的造型、新颖的包装，配合节日里人们互相馈赠的习俗，使巧克力成为复活节的一个亮点。

此外，每年与巧克力有关的节日还有许多，比如1月的新年元旦、3月的白色情人节、6月的儿童节、10月的哥伦布日、11月的感恩节和12月的圣诞节等，而在人们的生日到来之际，或是父母出差归来之时，巧克力也都会成为受到欢迎的首选礼物。

巧克力的健康处方

或许想不到，早期的巧克力只有在药店  才能买到，当时许多巧克力工艺师也都是医生  出身，如英国的福莱、比利时的诺依豪斯、瑞士的雀巢和美国的贝克。科学家事后的研究表明，巧克力中含有丰富的营养物质，可以使紧绷的神经变得舒缓，在运动后迅速补充体力。与那些美妙、浪漫的传说相对应，巧克力也并非只有华丽的外表。

高纯度的巧克力不但热量含量低，而且富含多酚  化合物和可可黄烷醇等。这类物质有助于改善血管弹性，对人体健康很有好处。

多酚是一种存在于巧克力中的化合物，具有抗氧化功能。在多酚的作用下，能够减少低密度脂蛋白的氧化、调节人体荷尔蒙的平衡、减缓细胞的老化，可以增加身体的免疫功能，降低癌症的发生率。多酚的主要成分是类黄酮，不同类型的食物中类黄酮的含量相差较大。巧克力中含有很高的类黄酮成分，一块50克的纯巧克力中，类黄酮的含量相当于28杯白酒、27杯啤酒、