

西 方 饮 食 文 化 经 典

CHOCOLATE

BIBLE

巧克力

全书

克里斯蒂娜·麦克法顿 / 克里斯蒂娜·弗朗西 编著

刘 娟 李京廉 等译

◆ 从神秘起源到
在爱怨交加中辉煌的巧克力发展历程

◆ 大量精美图片
渐次展示令人垂涎的视觉盛宴

青 岛 出 版 社 QINGDAO PUBLISHING HOUSE

巧克力全书

Chocolate Bible



[英] 克里斯蒂娜·麦克法顿 克里斯蒂娜·弗朗西 编著

刘娟 李京廉 郑辉 俞春蕾 郑慧贞 译

青 岛 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

巧克力全书 / (英) 麦克法顿, (英) 弗朗西编著;
刘娟等译. — 青岛: 青岛出版社, 2008.1

(西方饮食文化经典)

ISBN 978-7-5436-4393-2

I.巧… II.①麦…②弗…③刘… III.巧克力—
基本知识 IV.TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第185593号

山东省版权局著作权合同登记章: 图字15-2006-86号

Copyrights provided by Anness Press, 2007

书 名 巧克力全书(西方饮食文化经典)

编 著 (英) 克里斯蒂娜·麦克法顿 克里斯蒂娜·弗朗西

译 者 刘娟 李京廉 郑辉 俞春蕾 郑慧贞

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市徐州路77号(266071)

本社网址 <http://www.qdpub.com>

邮购电话 13335059110 0532-80998664

责任编辑 郭东明 程兆军 E-mail: czj@qdpub.com

装帧设计 青岛出版设计中心

制 版 青岛人印设计制版有限公司

印 刷 青岛海尔丰彩印刷有限公司

出版日期 2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷

开 本 16开(889mm×1194mm)

印 张 16

字 数 500千

书 号 ISBN978-7-5436-4393-2

定 价 98.00元

编校质量、盗版举报电话 0532-80998671

(青岛版图书售出后如发现倒装、错装、字迹模糊、缺页、散页等质量问题, 请寄回青岛.)

出版社印刷物资处调换。电话: 0532-80998826)

本书建议陈列类别: 饮食



目录



概述·····	002~003
巧克力的历史·····	004~027
巧克力的世界·····	028~033

口味、品质与外观·····	034~039
巧克力制造商·····	040~050
巧克力的功效·····	052~059

巧克力食谱

巧克力的种类·····	062~063
基本制作方法·····	064~071
巧克力茶点制作·····	072~113
热甜点·····	114~139
蛋塔、派和奶酪蛋糕·····	140~161

冷藏和冰冻甜点·····	162~179
冰激凌巧克力与蛋糕·····	180~189
巧克力曲奇饼·····	190~203
巧克力点心·····	204~244
巧克力乳酪、糖霜和巧克力酱·····	245~249



概述

可可豆 (Theobroma cacao) 可谓人类发现的宝藏之一，由它制作的巧克力质地滑润、味道浓烈、芬芳四溢，成为人们的快乐之源，人人都对它爱若至宝。

Theobroma源自希腊语，字面意义即为“众神的食物”。本书是对这种神赐食物的完美再现，也是权威全面的制作指南。

本书首先叙述了巧克力如何从古老的玛雅人那里传到西班牙，怎样在欧洲大陆广受欢迎，又如何戏剧性地返回美洲，完成了在全球的奇妙旅程。在巧克力走向全世界的过程中，它以无与伦比的魅力更新了国家、公民、文化、经济、宗教乃至精神的传统面貌，引发了宗教界、医学界、政界和商界的广泛关注。几个世纪以来，巧克力及其各种美味食品征服了世人的口与心，已然成为全球影响最为深远的消费语言。

本书还详细介绍了可可树种植和可可豆加工的有关知识，让你清楚地明白它是如何发芽、成长、结实、繁衍的。很多悬疑在这里找到了答案：这种植物何以被命名为cacao，后来又为何专指荷兰制造的



浓缩可可粉；无论是液态还是固态，加工过的可可豆为什么又统一称为chocolate，等等。让您在品尝美味的同时，增长见闻丰富知识。

本书第三部分解说了巧克力的加工过程。从可可豆到最初的饮料，然后产生了各式糖果，继而兴起了样式繁多的华美包装，其文化价值日渐超越了其本身的食用功能。工业化时代的先驱们意识到了巧克力市场的巨大潜力，商界精英们开设工厂，更新设备，让巧克力走进世界每一个家庭，令世人为它芬芳的气息而心醉神迷。

然后，在巧克力的品尝和鉴定方面，本书提供了最



权威最全面的技巧和术语，帮助你最充分地享用巧克力的美味——如同品酒人对美酒如数家珍一样，你也将对巧克力的一切了然于心。

世界级的巧克力品牌如雨后春笋，各自显示了其质料的上乘、工艺的精确、口味的独特以及对顾客的悉心体贴。本书将它们一一罗列，可谓琳琅满目，洋洋大观。总之，顺滑美妙、入口即融的品质一以贯之，令巧克力爱好者欲罢不能，品味出更深层次的诱惑。

丰富的知识在餐桌上化为精美的佳肴。本书的食谱部分提供了超量的200余款配方，所有读者只要“按图索骥”，就一定能实现自己的创意与梦想。从令人垂涎的巧克力蛋糕，到各式美味、餐后甜点，加上令人极度沉迷的巧克力热饮、冷饮，应有尽有。厨房因之成为天堂，制作巧克力的过程因之成为你的享受。

《巧克力全书》颂扬这种神圣而又美妙的食物，既让你接受视觉的盛宴，也会使你从此永远爱上它。如果此前，巧克力尚未成为你生活的一部分，那么今后，它将真诚伴随你的浪漫人生。



巧克力的历史

众神之饮

巧克力是诱人的并且一定程度上会令人上瘾的固体物质，起源于美洲大陆史前奥尔梅克和玛雅的神秘地域。正是这些位于赤道附近的古代中美洲地区，生长着最初的其果实可以制作巧克力的可可树。

奥尔梅克人

3000年前的奥尔梅克文明，是中美洲最古老的文明之一，位于今天墨西哥坎佩切湾韦腊克鲁斯的南部热带森林地区。现代语言学家尝试着复原古奥尔梅克词汇，研究过程中，他们发现古奥尔梅克词汇中有“可可”这个单词。这一发现使很多人感到惊奇。随之，人们发现了奥尔梅克的土地一样能提供可可树所需的炎热、潮湿和阴凉的环境。很多历史学家由此认为首次种植可可树的是奥尔梅克人，而不是以前普遍认为的阿兹台克人。

玛雅人

大约在公元4世纪，奥尔梅克文明消失后的几个世纪，玛雅文明已经在今墨西哥南部的大片地区发展起来。由中美洲的尤卡坦半岛跨越恰帕斯和危地马拉的太平洋沿岸，那里的潮湿气候特别适宜可可树的生长，它们在热带森林的阴凉里枝繁叶茂。

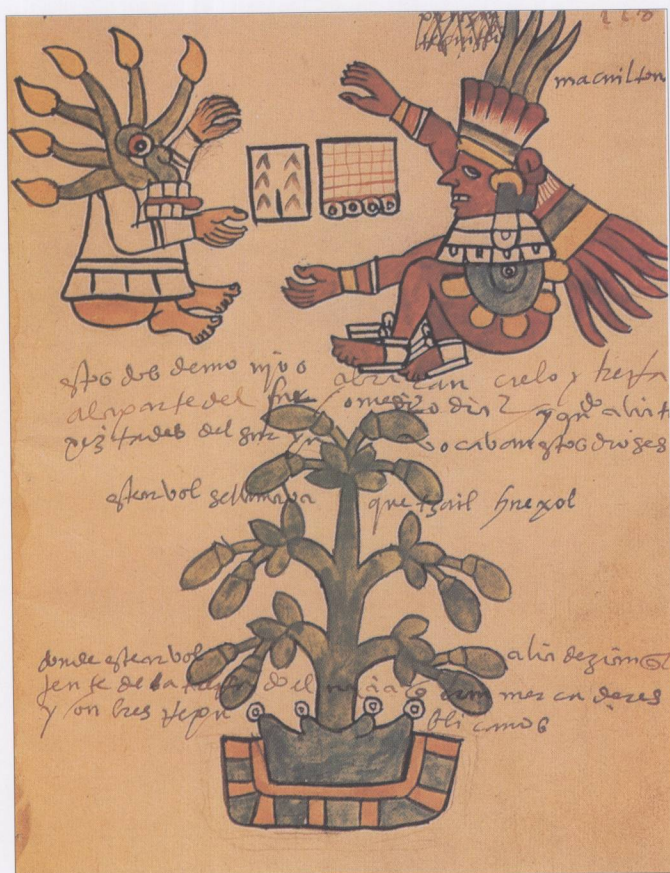
玛雅人称可可树为“cacahuaquchtl”，意为“树”。这是因为在玛雅人看来，没有其他树木值得起名字。他们相信可可树属于天神，因此树干中长出的果实是天神赐予人类的礼物。

公元300年前后，被称为古典玛雅文明时期，这一时期的艺术、知识和精神都得到迅猛发展。玛雅人用石头建造了华丽的宫殿和庙宇，雕刻在圣墙上的可可树形象则是生命和丰产的象征。

左图：玛雅人在树皮纸折页上画下自己的书。这两页展示了黑脸的商神和可可种植者。

下图：15世纪的石雕，阿兹台克人手持可可果实。





上图：这是哥伦布发现美洲大陆以前的手抄本，它展示了长在土盆中的可可树及其果实。

由于他们信奉天经，玛雅人中涌现了许多天文学家和数学家，发明了极其精确的历法。他们还发明了象形文字，从而能在易碎的树皮纸片上作记录。遗憾的是只有四本书保存到今天，并且这些书都是来自后古典时期。书中详细描绘了各种宗教仪式中的众神，在这些仪式中可可树是频繁出现的显著意象，文中经常把可可豆称作“神的食物”。

可可树 (Theobroma cacao)

18世纪瑞典植物学家林奈(1707~1778)，即现代动植物分类系统的创始人，发明了生物的双命名分类系统，后来命名了可可树，意为“上帝之饮”，其意义来源于希腊文theos(神)和broma(饮料)。他认为有必要从名字上反映出玛雅人把它认作“上帝之树”的信仰，而不是命名为cacao或chocolate tree。

玛雅人是从可可豆中提取苦味饮料的先行者。这种饮料在当时被认为是一种奢侈品，只有王公贵族才能享用，并且多用于正式的宗教礼仪庆典。在他们的书籍中，玛雅人描述了多种制作饮料的方法，从加入玉米面变浓的粥到适于饮用的各种更稀的混合物。从一幅早期的图画可以看出，茶褐色液体从一个容器倒入另一个容器，从而产生泡沫。作为饮料的调味品，最受欢迎的是辣椒。

陪葬文物的发掘更可以证明玛雅人食用过可可豆。例如，1984年从危地马拉的一块墓地中挖掘出几个显然是用来盛放巧克力饮料的器皿。其中一件奇特而漂亮，盖子上绘有玛雅人用来象征巧克力的符号，里面还残留着巧克力渣。

托尔特克人和阿兹台克人

大约公元900年玛雅王朝神秘灭亡后，先是有才华的且文明程度很高的托尔特克人，紧接着是来自墨西哥的阿兹台克人定居在以前玛雅人的领土上。托尔特克人的国王羽蛇神(古代墨西哥阿兹特克人与托尔特克人崇奉的重要神灵)被他的人民认为是空气之神。他的使命是把可可树的种子从神之居所带给人类，并教会人类怎样种植各种农作物。

由于政治暴动，羽蛇神和他的追随者离开了首都泰诺克提特兰(tenochtitlan)，向南逃到尤卡坦半岛。他身体不适，被劝说喝了一种神秘的药物。实际上，这种药却使他神志昏乱。羽蛇神确信必须放弃统治之后，乘坐一只小筏逃走，发誓在某年回来并夺回王权。羽蛇神逃亡的传说成为阿兹台克神话的一部分，而且占星家曾预言一位白色皮肤的国王将在1519年返回拯救他的人民。当荷南·考特斯于这一年从西班牙到达此地时，这一预言影响了新大陆的未来。



右图：阿兹台克人向在塔巴斯科海岸登陆的白色皮肤的探险者们致意，阿兹台克人深信他们(探险者们)是回来复国的神灵。

西班牙探险家

尽管西班牙探险者荷南·考特斯一般被认为是第一位认识到阿兹台克巧克力潜在价值的欧洲人，但是巧克力最初的发现必须归功于克里斯多夫·哥伦布。1502年，他在第四次也是最后一次到加勒比海的航行中，到达了距离洪都拉斯海岸不远的瓜纳哈岛。故事是这样的：哥伦布受到了阿兹台克人热情的欢迎，并且他们用一袋看起来像大杏仁的东西换取了一些他的货物。看到哥伦布很疑惑，阿兹台克人解释说可以用它们来制作一种特别的饮料。阿兹台克人的首领让仆人当场演示了一下，哥伦布和他的船员们虽然认为这种又黑又苦的汤水令人厌恶，但是仍然因其稀有的价值把一些可可豆带回了西班牙。当时几乎没有人意识到它们将来的经济价值。

可可作为货币

17年后，当荷南·考特斯到达新大陆时，蒙特祖马



上图：西班牙征服者荷南·考特斯。

二世，即当时的阿兹台克国王，相信考特斯就是羽蛇神的再生，因为他的到来与预言中羽蛇神的归来时间是同一年。正是这种误解使得考特斯很容易进入阿兹台克的首都泰诺克提特兰。考特斯和他的跟随者受到蒙特祖马迎接皇族般的欢迎。国王赐予了他们无数的礼物，包括一个可可树种植园和一场专为他们准备的豪华宴会。

尽管给予了过分热情的欢迎，蒙特祖马最终明白了这是一个错误，他错认了西班牙人。考特斯立刻发觉自己身处险境。在有同情心的当地居民帮助下，蒙特祖马成为他的俘虏。两三年的时间内，考特斯推翻了阿兹台克王朝。与哥伦布不同，考特斯很快就意识到了可可豆不管是作为食物，还是作为一种货币形式所具有的巨大的

经济价值。与考特斯同时代的人曾提及：用100粒可可豆可以买到一个奴隶，用10粒可可豆就可以带个妓女回去过夜，4粒可可豆可以换一只兔子。耶稣会会士称这种豆子为“金豆”，并且把它们描述成“神圣的金钱，可



上图：这幅画展示了考特斯受到了蒙特祖马皇室般的欢迎。



右图：当哥伦布在瓜纳哈登陆时，阿兹台克人用礼物欢迎哥伦布和他的船队。

以豁免其拥有者的贪婪，因为它不能被储藏或埋藏在地下。”可以假定，他指的事实是：由于容易腐烂，这种豆子不可能储存很久。

17世纪英国多明我会修士托马斯·盖奇的作品是一个关于巧克力的翔实的信息来源。游览了墨西哥城后，盖奇描述了可可豆是怎样被当做“肉和货币”的。基于西班牙雷阿尔银币在那时(1625年)价值6便士银币(2.5镑)，他解释道：200颗小可可豆价值一个西班牙雷阿尔银币，而且“就在这种汇率下，印第安人用5个而不是200个可可豆买他们所需要的物品，其实只是一个雷阿尔银币的很小一部分，但他们确实买到了水果和其他东西”。

可可种植园

当考特斯向着新大陆起程时，他原先的目标是找到传说中的黄金国——阿兹台克金矿。当无法找到梦寐以求的财富时，考特斯的注意力转到了可可豆上。见到这些豆子被用来当做货币，同时注意到它们的重要性，考特斯立刻意识到他可以依靠种植可可树来赚钱。接下来几年，他通过在加勒比海周围建立可可树种植园，全力开发这种“液体黄金”的商业潜力。

种植可可树很便宜，因而有利可图，其很容易就暴富的前景吸引了许多西班牙殖民者。不久以后，西班牙人在墨西哥、厄瓜多尔、委内瑞拉、秘鲁及牙买加和伊斯帕尼奥拉（今称之为海地和多米尼加共和国）群岛建立了种植园。可可豆的生产从此走向全世界，然而直到今天，这些最初的种植园仍盛产最好的可可豆品种。

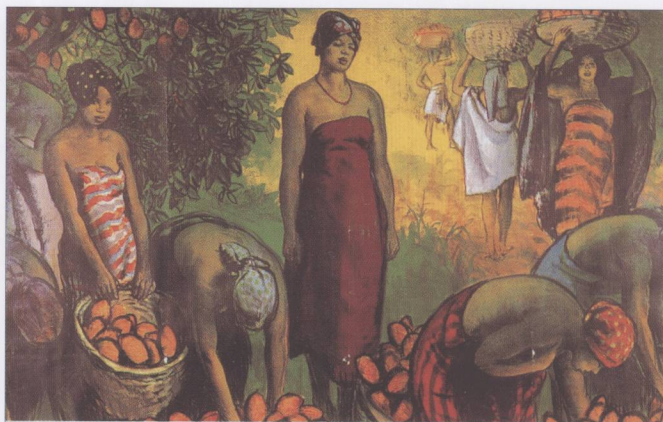
西班牙人的秘密

西班牙殖民者竭力保守种植和制作可可豆的秘密，理由十分充分——在把可可豆装船运到欧洲前，在拉丁美洲加工

可可豆使他们获得了巨额利润。然而，殖民者不可能永久地保守他们拥有的



左图：早期插图，描绘可可豆的晾晒和一棵在“母亲”树庇佑之下茁壮成长的可可树。



上图：这幅由帝国市场董事会制作的平版印刷画中展示了人们收集可可豆时的景象。

秘密。1580年，第一个巧克力加工工厂在西班牙本土建立。从那时起，巧克力开始风靡其他欧洲国家，继而这些国家也陆续建立了自己的种植园、商业路线和加工设备。

17世纪初期，荷兰人把可可树移植到他们在爪哇及苏门答腊岛的东印度几个州。可可树便由此流传到了菲律宾群岛、新几内亚岛、萨摩亚群岛和印度尼西亚。伴随而来的还有对无数非洲奴隶的剥削及由此得来的巨额财富。1660年，法国人进驻马提尼克岛，并于1677年与葡萄牙人进驻巴西。特立尼达岛曾经被荷兰人、法国人和英国人占领多年，最终在1802年归于英国人手中。19世纪初期，葡萄牙人成功地将巴西可可树苗移植到距离非洲海岸不远的圣多美岛，后来又移植到比奥科岛和南非。到19世纪末期，德国人和英国人分别进入喀麦隆和斯里兰卡。从此种植园又扩展到东南亚地区，马来群岛现在已成为世界上最主要的可可豆产地之一。

可可热

对于早期的种植者来说，清除丛林并不是一件简单的工作，但是坚定的决心激励着他们。巴西作家若热·亚马多曾描述过那些被“可可热”所吸引的早期种植者的情景：“他看不到森林……被浓密的爬行植物和生长了百年的树木所窒息，那里居住着野生动物和鬼怪幽灵。他看到的是种植着可可树的田野，结着金黄色成熟果实的树木一行行整齐地排列着。他看到种植园将森林湮没，一直延伸到目力所及之处。”

巧克力的魔力

对于阿兹台克人而言，巧克力是智慧之源、强力之源以及提高性能力之源泉。这种饮品被视为婚礼的必需品，可以这么假设，它是结婚典礼中最受欢迎的饮料。据说统治者蒙特祖马每天喝50大壶巧克力，且总是在进入他的女眷的闺房前喝上一杯补充体力。

尽管每人都可饮用，但巧克力仍被认为是一种奇特的奢侈品，主要是国王、贵族和教会上层人士饮用。（一些历史学家说，教士没有饮用过巧克力，他们称教士每天都畅饮香槟酒。）

正是由于它有名的增强能量的特性，巧克力也被阿兹台克士兵用来在军事活动中增强体力，巧克力被压缩成方便携带的小块和薄片。大概是出于激励的原因，出台了一条特别的法律规定：士兵除非参加战争，否则禁止饮用巧克力或吃大块的肉、穿棉布或皮制衣服，即使他是王子或者贵族也不例外。

同样，西班牙殖民者也为巧克力的神秘而痴迷。他们一经习惯于这种饮品的奇妙之处，便对其产生了极大的热情。耶稣会会士阿考斯塔写道：“西班牙人，包括已融入这个国家的男人和女人，都极其渴望这种饮品。他们称自己做了多种类型的巧克力饮料，有些是热的，有些是冷的，并且放了很多红辣椒。”

意识到巧克力有助于恢复健康和体力的价值，考特斯极力说服西班牙的卡洛斯一世关于这一新大陆健康食物所具有的巨大潜力：“这个神赐的饮品可以增强抵抗力并且可以消除疲劳。一杯这种珍贵的饮料可以使一个

金贵的巧克力

巧克力总是与黄金相联系，很可能来自蒙特祖马用黄金酒杯饮用巧克力的习惯。喝完这种神圣的饮品后，他会把金子制作的酒杯抛入湖中。征服阿兹台克人后，这个湖很快变成了西班牙人的金矿。与金子有关的证据，今天仍可在巧克力的生产中瞥见一斑，特别是瑞士人出售的金条状的巧克力和装在金色包装材料中的硬币状巧克力。



人在不进食的情况下奔走一整天。”

托马斯·盖奇也非常依赖巧克力。他曾经写道：“在享用了一顿由羊肉或牛肉、火鸡或其他禽肉组成的大餐两三个小时后，我们的胃已经精疲力竭了，因此我们乐得用一杯巧克力滋养一下。”

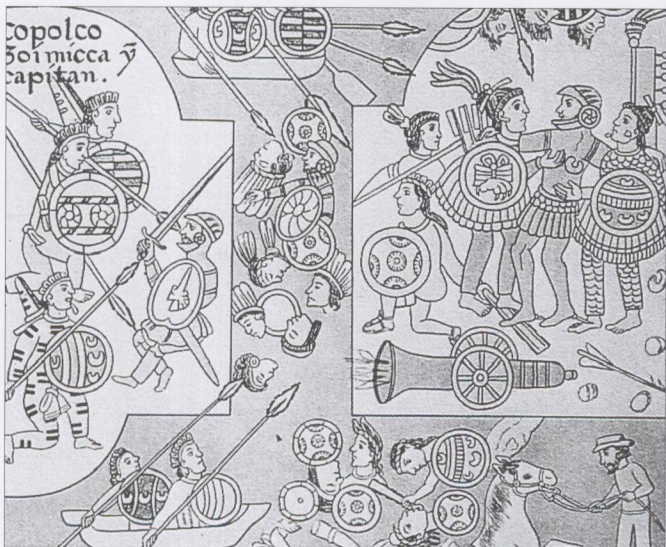
仪式、典礼和庆典

新大陆探险家们的著作为我们提供了很多迷人的描述，提到许多与可可豆和巧克力饮料有关的奇怪或者野蛮的仪式和庆典。

在巧克力成熟的不同阶段都有特定的仪式。为了向众神表示敬意，玛雅人总是举办种植节。这期间他们用一只毛发被涂成可可豆色斑的狗作为祭品。另一项活动需要一定程度的献身精神，要求种植者禁欲十三个晚上。第十四个晚上他们可以回到妻子身边，接着就可以种植可可豆了。另一个近乎血腥的种植典礼，需要在崇拜物的面前进行秘密仪式。在这之前，要

左图：阿兹台克士兵在战争时饮用巧克力，但是巧克力并没有帮助他们战胜西班牙人。

右图：一个阿兹台克人和他的巧克力罐以及用来把巧克力饮料搅打起泡的称为莫里尼罗的棍棒。



巧克力菜谱

与美食家的想法正相反，阿兹台克人并没有用巧克力作为一种烹饪的原料。把巧克力作为一种烹饪原料被认为是亵渎神灵的，就像虔诚的基督徒使用圣餐用的酒做调味肉汤一样。可能令人疑惑的是一种古墨西哥菜肴：用巧克力调味的辣椒酱浸渍的火鸡或者小鸡。尽管这一菜谱通常被认为起源于阿兹台克人，但是其中包括很多东西，例如洋葱、番茄和大蒜，这些都不是那时能获得的配料。

以下是这种菜肴的食谱：

8个干的 mulato 辣椒；4个干的 ancho 辣椒；4个干的 pasilla 辣椒；2个干的 chipotle 辣椒；1只小火鸡；50克/2盎司/4汤匙猪油（或者植物油）；60毫升/4汤匙芝麻粒；115克/4盎司/1杯焯去皮的杏仁；1个玉米粉圆饼；2个大蒜切成丁；1个剁碎的洋葱；1.5毫升/四分之一茶匙碾磨的丁香、肉桂和茴芹；6颗胡椒粒；50克/2盎司/三分之一杯葡萄干；3个剥皮的番茄；5毫升/1茶匙盐；50克/2盎司/2块不加糖的巧克力；家鸡或火鸡炖得的原汁。

1. 在烤肉用的平底锅上铺一层干辣椒，接着在烤箱内烤2~3分钟，软化而不焦。去掉梗、茎和辣椒种，把辣椒放到碗里。用沸水浇上，浸泡20~30分钟。

2. 把火鸡割成块。在烤盘中加

热猪油，把火鸡块炸至金黄色。用勺把火鸡块从烤盘中盛出放在一边。

3. 在干的平底炸锅中用中火烘烤芝麻粒和杏仁至呈金黄色。从平底锅中取出。把玉米粉圆饼切成条，在平底锅中加热至酥脆。

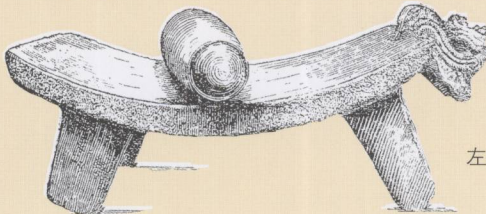
4. 把杏仁、玉米粉圆饼和所有除芝麻粒外的原料放入汤锅。加入大蒜、洋葱、调味料、葡萄干、番茄和盐。把辣椒沥水，保留泡过辣椒的水。把辣椒加入加工器搅拌并煮成均匀的浓汤，如果需要的话可以加入一些浸泡辣椒的水。将这些浓汤加入盛有剩油的烤盘中。慢慢熬5分钟并不断搅动。

5. 把火鸡放回烤盘，用巧克力和足够的原汁覆盖。加热至沸腾，然后降至小火，盖住慢煮45~60分钟至火鸡肉变嫩，煮透并且调料变浓。撒上的芝麻粒，即可与大米和玉米粉圆饼一起食用。

注意：如果你找墨西哥干辣椒有困难，就可以用115克新鲜绿色辣椒和2个小红干辣椒代替，但是不可

以在烤箱内将它们预热。将去种后的辣椒撕成细条，按上面提到的方式浸泡。

左图：一个用来碾磨巧克力豆的墨西哥磨盘。



左图：羽蛇神(古代墨西哥阿兹台克人与托尔特克人崇奉的重要神灵)的镶嵌画，他是托尔特克人的神灵国王，据记载是他把可可种作为礼物带到人间。

把种子放到小碗里。接着取从人身体的不同部位涌出的鲜血来涂擦崇拜物。其他一些活动包括把“杀死的禽类的鲜血”

洒到即将被播种的土地上。也

有很多关于狂热的舞蹈、狂欢的庆

典和血腥的祭祀传说。16世纪意大利历史学家和旅行家吉罗拉莫·本佐尼记录道：节日期间“他们通常是整个白天和半个晚上跳舞，期间只把巧克力作为食物”。



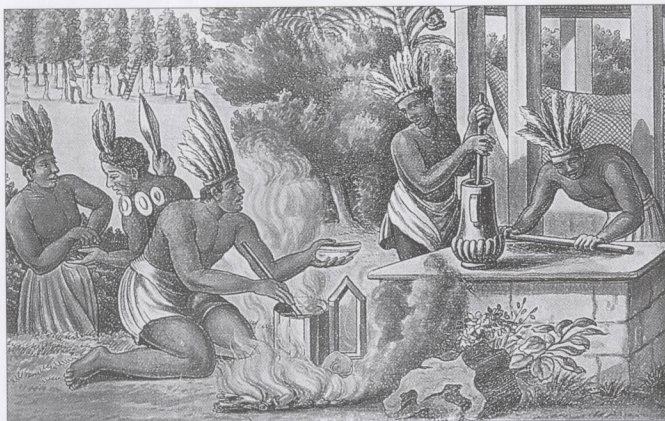
另一个传奇故事讲述了作为一种奖赏，一种球类比赛的获胜者是怎样被作为祭品的。首先，那个不幸的人服用大量的巧克力，目的是为了“使他的血液变色”。然后，摘取他的心脏呈献到众神面前。人们深信，充满巧克力的血液是对那些神灵的尊敬。

巧克力的另一个用处是，在宗教庆典时阿兹台克人用它装饰自己的脸。即便是早期的西班牙种植者也相信，为了丰收种植庆典的秘密仪式是必需的。从最早开始，在接下来的时间里，巧克力一直被认为是魔力的物质，是来自神灵的礼物以及生命和活力的源泉。

下图：在大蕉叶上晾干可可豆。



从可可豆到饮料



上图：一幅17世纪的平版画，展示了阿兹台克人是如何收获、加工、烹制巧克力的。

阿兹台克人的这种饮品并不类似于我们今天所知的光滑的、醇厚的和含乳脂的美味饮料。这种饮料是苦涩的、多脂的且需冷着喝的。关于这种饮料如何制作，早期的旅行者有不同的描述。16世纪意大利的植物学家记录了乡村地区制作这种饮料的方法：“他们尽可能多地摘取所需果实，接着把它们放到陶器里用火烤干。然后他们用两块石头把果实碾碎，就像他们做面包时做的那样，把这些果实碾成粉末。接着把粉末放进葫芦制成的瓢中，并用水慢慢地使粉末融化，通常会加入他们特有的‘长胡椒’。”

仍然是关于原料的话题，托马斯·盖奇记述了除辣椒以外的添加物：“然而更吝啬的一类人，就像黑人(尤指非洲黑人)和印第安人，喝这种饮料的时候除了可可豆、玉米和一些含有大茴香的辣椒什么都不放。”玉米用来吸干浮在表面的可可油，同样也会促使这种饮品变浓凝固。

凹面磨盘看上去似乎是生产过程中一个重要的器具。一位作家曾详细地记述过：“为了这一目的他们拥有一个宽大平滑的石头，磨得很亮且十分光滑，完全适合他们使用。他们在那个石头上面把巧克力豆碾磨得非常细。当他们碾磨可可豆的时候，另一块很宽的石头已经备好，他们在石头下面生起

小火。”正是由于这种粗糙的手工作过程，所有本不需要的杂质诸如果壳、果皮和(植物的)木髓，在最后得到的液体里仍然存在。他的看法是：

右图：阿兹台克人的巧克力制作设备：巧克力罐，饮料杯，搅拌棒和碾压杖。



“这种混合物看上去更适合喂猪而不是给人饮用。”

一种多泡的饮品

耶稣会士阿考斯塔曾写道：“这些可可豆的主要用途是制作他们称为‘巧克力’的一种饮料。关于这个他们愚蠢地做了大量毫无必要的记录：因为除非已经充分了解了这种制作工艺，否则对于不熟悉这种饮料的人来说，弄一些泡沫在上面是令人讨厌的。”

对于玛雅人和阿兹台克人来说，泡沫是最重要且最美味的部分。一个历史学家曾经指出：“把嘴张大的重要性，是为了帮助吞咽，这样泡沫可以逐渐地溶解和不可察觉地下降至胃里。”玛雅人通过从高处把一个碗里的饮料倒入另一个碗中，让饮料产生出泡沫来。后来，阿兹台克人发明了一种被西班牙人称做莫里尼罗的装置。那是一个木制的搅拌棍，在末端还包括一个特别样式的柴叶，正好与巧克力罐盖子中的洞相契合。

18世纪传教士拉巴特在他写的一本书中，描述过这种生活必需品：“一个比巧克力罐长大约10英寸的棍子，以便于它无拘无束地在两手掌之间转动。”今天仍在使用莫里尼罗，且可以在拉丁美洲的商店里和市场中找到。最基本的木制棍的设计现在仍未改变，但是现在有漂亮的用银和其他装饰材料制成的古色古香的罐子和搅拌棍，已成为收藏者的新宠。

巧克力玉米粥

在阿兹台克人的饮料中加入玉米制成稀粥，也就是大家所知道的玉米粥。这是一种富有营养的饮品，但并非必须要用巧克力调味，它如今仍然出现在饭桌上，拉丁美洲的田间工人用它来提神。用巧克力调味的版本一直指的是Champurrado，来自champurrar，意思指把一种饮料掺入另一种之中：把65克/2.5盎司/0.5杯湿润粉糊(加工过的玉米面)或碾碎的玉米粉圆饼，放进一个装有750毫升/1.25品脱/3杯水的大平底锅内。在小火上加热搅拌至变浓。撤火，与175克/6盎司/1杯黄砂糖和750毫升/1.25品脱/3杯牛奶一起搅拌。将75克/3盎司/3块未加糖的巧克力磨碎后加入锅中，用搅拌棒反复搅拌，泛起热气腾腾的泡沫时即可饮用。

一种墨西哥的手工制作巧克力的食谱

1. 2.75千克/6磅高质量的可可豆，至少三种，相同的数量。放在一个布满小孔的金属平底锅内烘烤，直到可可豆开始脱油。不要太快离火，否则巧克力不着色且不容易消化。如果烧焦了，巧克力会又苦又辣。

2. 用网眼细小的滤网筛烘烤过的可可豆，以除去外壳。然后把磨盘放到一个盛有热木炭的平底锅上。石头变热即可开始磨碾巧克力。按照个人的口味，加入1.75~2.75千克/4~6磅糖，继续碾磨巧克力，加水后用大木槌将其捣成糊。

3. 把得到的糊制成块状，人们喜欢的有圆形的、六边形的或者长方形的——然后把它们放到石头上，暴露在空气中。如果喜欢可以用锋利的刀尖，在巧克力表面划出分割线。

目前，有证据证明有比托马斯·盖奇所提及的更多的配料。西班牙历史学家描述了为封建领主所享用的巧克力饮料的一张清单，其中有“淡红色的可可，艳红的可可，橘红色的可可，黑可可以及白色可可”。很多早期的关于巧克力的食谱包含同样的原料，从这里我们可以判断，令封建领主印象深刻的巧克力，选择的调味料很可能是辣椒、多香果粉、丁香、香草、某种黑胡椒粉、各种各样的花瓣、坚果等。

糖是直到很久以后才成为一种调味品的。有一个关

下图：一个现代巧克力罐、搅拌器和出产于哥伦比亚的一些巧克力。自阿兹台克时期以来，搅拌器的造型从未改变过。



上图：阿兹台克人从高处倾倒巧克力以使其产生泡沫。

于瓦哈卡的修女的故事：瓦哈卡是阿兹台克的一个城镇，被西班牙人占领一直到1522年。考虑到西班牙人喜好甜食，修女们发明了新的食谱。她们加入糖以及肉桂和大茴香等甜的调味料，从而使阿兹台克人的苦饮料开始向今天我们所熟知的美味饮品变化。

西班牙版本

1701年，一个游历西班牙的英国人详细而冗长地描述了西班牙人发明巧克力饮料的过程。最初的烘烤、脱皮和碾磨后，大块的可可和充足的糖、肉桂、香草、麝香等一起被磨成细糊。巧克力被制成块状，有些类似现代制作的块状巧克力。即便如此，这些巧克力块也只是用来制作饮料，而不是糖果。

据我们所知，这种方法广泛应用于西班牙和欧洲其他国家。直到19世纪，这一制作过程才被荷兰人范·霍腾的科技发明所改进。

从饮料到糖果

范·霍腾的压榨机

在其出现的早期，巧克力是一种极其油腻的饮料。其中富含脂肪的物质称为可可脂，它是浮在饮料表面的一层压抑食欲的物质。制造者通过加入淀粉等吸收油脂，从而在一定程度上克服了这一难题——这一过程就像阿兹台克人加入磨细的玉米粉一样。

在寻找分离可可脂方法的过程中，制造者也经历了很多次失败。在多年的反复试验之后，1828年他们终于迎来了重大的突破。一位名叫康纳德·范·霍腾(Coenraad Van Houten)的荷兰

化学家发明了一种新式的、极其有效的水力研磨机并获得了专利。他的机器可以榨取“流体”（研磨可可豆制成的糊）中约50%的可可脂，留下了精制的、易碎的、像蛋糕似的剩余物。这些可以被研磨成细的可可粉。

范·霍腾并没有满足，他又做了进一步的改进。他用碱盐来处理这些粉末，从而使其易于同水混合。这一过程使巧克力的颜色变黑且味道变淡，是一种令人感到新奇的异常情况，因为纯巧克力通常被认为有更浓烈的味道。如今，很多人深信他们因其浓烈的味道更喜欢荷兰巧克力，当然也可能只是巧克力的颜色吸引了他们。

范·霍腾不懈的努力和巧妙的技术带来了巧克力产业的革命。这促进了我们今天所知道的可可粉的生产（可可粉在范·霍腾时期被称为“可可精”），同时他也促进了整个巧克力制造业的发展。范·霍腾在享有专利10年后将其出售，从而使这一机器得以广泛应用。在最初的一批专利使用者中，弗莱和吉百利公司互相竞争此消彼长。这两个公司迅速进入可可粉市场，积极地提高产品的纯度和加工工艺。老式的掺入淀粉

右图：基于艺术新风格的现代包装。



上图：一张1893年的以可可树果实和叶子为背景的海报。



上图：早期的范·霍腾的可可粉广告“最棒的巧克力饮料”。

的产品被归为假冒产品，这导致了竞争对手之间大量激烈的法律战。霍腾的方法也促进了巧克力产业下一步的快速发展——巧克力糖果的大规模生产。

可食用的巧克力

从可可豆中分离出油脂后，这一产业面临的问题是如何处理这些油脂，当然废弃是太可惜了。后来的情况是，不知何故一个可可加工者(如今仍存在究竟谁是第一个人的争论)，偶然想出了将融化的可可脂与磨细的可可豆和糖混合的主意。所得到的混合物是丝滑的可延展的糊，它与所加入的糖融合在一起而没有变成砂粒状；这是由于脂肪帮助溶解了糖的缘故。这个糊也足够稀，可以灌进模型和模具里，正是基于这一原理，“食用巧克



上图：诱人的巧克力蛋糕海报，盒子上的文字为“最美味的食品”。

力”产生了。

弗莱家族声称他们是第一家销售这种新产品的。看到法式巧克力如此为大家所认可，他们将巧克力长条命名为“Chocolat Délicieux à Manger”，并于1849年在伯明翰举行的商品交易会上向世人展示。这些巧克力条立即走红，食用巧克力开始流行起来。吉百利公司也不甘落后，推出内含独立小包装的盒装巧克力，此后还推出了情人节

礼品盒。其他的公司，诸如伯威尔(Bovril)，也开始生产食用巧克力。新式的巧克力糖果产业由

此逐渐确立起来。

由于这种新的狂热，可可脂的价格飞速上升，正如人们所料想的那样，食用巧克力成为一种流行在社会精英阶层的昂贵的备受欢迎的食物。同时，可可也走向大众。

此后，美国人发明了他们独具风格的巧克力块。进行了多次奶油和巧克力的试验后(这种混合物要么被烧焦了，要么不能成型)，米尔顿·赫尔希(1857~1945)创立了赫尔希巧克力公司。牛奶巧克力块终于在1900年走向市场。紧接着他的世界闻名的好时(Kisses)巧克力于1907年面世。沿着西海岸，吉拉尔德里也正在利用新的巧克力模具技术，很快把巧克力块投入生产



上图：有传统风味的现代包装。

线。巧克力专卖店开始遍及整个美国，大多数城镇都至少有一个很受欢迎的生产手工巧克力的作坊。早期的巧克力制造

厂规模太小，不能进口可可豆或者投资购买昂贵的加工机器。因此，他们从诸如奎塔德(Guittard)等规模大的公司购买加工好的大块包装巧克力，然后把这些巧克力融化后用于手工填充。艾丽丝·布兰德雷(Alice Bradly)1917年在美国出版发行的《甜点烹饪书》中，用了一整章专门讲“各式各样的巧克力”，提供了60多个加工食谱。书中讲：“在制造商的价目单上，可以找到一百多种不同的巧克力。”

第二次世界大战期间，数以百万计的巧克力块被送

到欧洲的美国军人手里，由此美国巧克力产业获得了极大发展。那个时候，吉拉尔德里和赫尔希都已经具备实力应对生产需求的挑战了。



上图：首款巧克力条“满是烤杏仁”。



右图：举世闻名的好时巧克力，始于1907年。