

鉴 赏 与 品 味 系 列

巧克力 鉴赏手册

Chantal Coady 编著
上海科学技术出版社·香港万里机构

The

Chocolate

Companion

A Connoisseur's Guide



上海科学技术出版社·香港万里机构

Original title : The Chocolate Companion
Copyright © 1995 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH, UK

巧克力鉴赏手册

© 2001 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

巧克力鉴赏手册

编 著 者 : Chantal Coady

创 作 总 监 : Richard Dewing

设 计 : Simon Balley

高 级 编 辑 : Laura Sandelson

编 辑 : Jane Swarbrick

编 辑 助 理 : Clare Hubbard

摄 影 : Paul Forrester

中文版译者 : 葛 宇

中文版编辑 : 何丽川

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社

上海瑞金二路450号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2001年12月第1版

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-6318-X/TS · 557

序 言

我把我的大半生的精力投入到巧克力的事业中，当尚塔
我 尔·考迪 (Chantal Coady) 邀请我为她的书写序言时，
我感到非常荣幸。尚塔尔·考迪是我的一个朋友，我确信，
在巧克力已成为一种风靡世界的食品之际，她所写的这本书
可以满足所有巧克力爱好者的期望。

巧克力是一种绝妙的产品，它拥有如此众多的优秀品质：首先，它含有丰富的镁、钾和维生素A以及可可碱，因而具有高能值。可可碱是一种健康的反镇静成分，可以提升人的精神，增强兴奋性，驱除心中阴霾。其次，高品质的巧克力对美食家而言是一种诱惑。巧克力的质素取决于可可豆的产地、巧克力涂层的生产和优质的夹心的生产。

为了满足不同口味的需要，达到令人满意的效果，如同其他领域的艺术品一样，巧克力也有严格的规则要求。

我坚信，做任何一件伟大的、美好的事情，如果没有热爱和激情，那么就不可能获得成功。

制作一个好的作品并非一件容易的事。我追求最优质的产品，拒绝平庸之作，正因为如此，我已经付出了许多。

尚塔尔·考迪为撰写此书倾注了大量的心血，这是一本非常有价值的书。我希望她成功。

最后，再次呈上我最衷心的祝贺和最诚挚的祝福。

罗伯特·林克斯 (Robert Linxe)

巴 黎

1995年3月

目录

序言 6

第一部分

巧克力的故事 7

巧克力的制造 16

巧克力的类型 23

黑巧克力·牛奶巧克力·白巧克力·有夹心巧克力·夹心巧克力

第二部分

巧克力名录 32

小型手工制作商 33

中等规模制作公司 126

大规模制作公司 153



巧克力 鉴赏手册

Chantal Coady 编著







上海科学技术出版社·香港万里机构

Original title : The Chocolate Companion
Copyright © 1995 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH, UK

巧克力鉴赏手册

© 2001 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

巧克力鉴赏手册

编 著 者 : Chantal Coady

创 作 总 监 : Richard Dewing

设 计 : Simon Balley

高 级 编 辑 : Laura Sandelson

编 辑 : Jane Swarbrick

编 辑 助 理 : Clare Hubbard

摄 影 : Paul Forrester

中文版译者 : 葛 宇

中文版编辑 : 何丽川

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社
上海瑞金二路450号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2001年12月第1版

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-6318-X/TS · 557

目录

序言 6

第一部分

巧克力的故事 7

巧克力的制造 16

巧克力的类型 23

黑巧克力·牛奶巧克力·白巧克力·有糖型巧克力·夹心巧克力

第二部分

巧克力名录 32

小型手工制作商 33

中等规模制作公司 126

大规模制作公司 153

序 言

我把我的大半生的精力投入到巧克力的事业中，当尚塔尔·考迪 (Chantal Coady) 邀请我为她的书写序言时，我感到非常荣幸。尚塔尔·考迪是我的一个朋友，我确信，在巧克力已成为一种风靡世界的食品之际，她所写的这本书可以满足所有巧克力爱好者的期望。

巧克力是一种绝妙的产品，它拥有如此众多的优秀品质：首先，它含有丰富的镁、钾和维生素A以及可可碱，因而具有高能值。可可碱是一种健康的反镇静成分，可以提升人的精神，增强兴奋性，驱除心中阴霾。其次，高品质的巧克力对美食家而言是一种诱惑。巧克力的质素取决于可可豆的产地、巧克力涂层的生产和优质的夹心的生产。

为了满足不同口味的需要，达到令人满意的效果，如同其他领域的艺术品一样，巧克力也有严格的规则要求。

我坚信，做任何一件伟大的、美好的事情，如果没有热爱和激情，那么就不可能获得成功。

制作一个好的作品并非一件容易的事。我追求最优质的产品，拒绝平庸之作，正因为如此，我已经付出了许多。

尚塔尔·考迪为撰写此书倾注了大量的心血，这是一本非常有价值的书。我希望她成功。

最后，再次呈上我最衷心的祝贺和最诚挚的祝福。

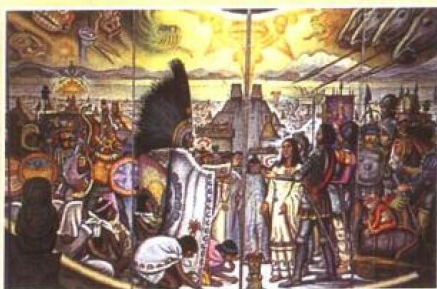
罗伯特·林克斯 (Robert Linxe)

巴黎

1995年3月

巧克力的故事

今天，当人们在品尝享用巧克力的时候，很少有人会把这种美味的食品与墨西哥土著阿兹特克人（Aztec）联想到一起，也没有人会想到它是通过屠杀、流血冲突和残忍的殖民开拓传入16世纪的欧洲的。



1519年，以西班牙国王的名义，狂妄的征服者荷南·考特斯（Hernan Cortes）仅仅带着几百个人、一些马匹和火枪，登上了韦拉克鲁斯（Vera Cruz）海岸线。在到达阿兹特克首都泰诺克提特兰（Tenochtitlan）后，他们被他们在当地发现的文明震惊了。尽管这样，仅仅两年以后，凭着西班牙式的冷酷无情、高超的军事技术、一些英雄主义和相当的运气，他们杀害了成批的当地土著居民，掠夺了他们的财富，许多世纪的古老王国支离破碎。无论阿兹特克的神话故事是如何预测其最后的灾难，事实上西班牙人已经使阿兹特克的蒙特祖马（Montezuma）王朝的血腥统治划上了句号。

经过一番血腥的掠夺以后，考特斯等人彻底毁灭了阿兹特克的古老文明。但他们却带着大量的对这种文明的认识，离开了残垣断壁的泰诺克提特兰（Tenochtitlan）（如今的墨西哥城）。这其中，尤其吸引他们的是一种被称作“遭克力（xocolatl）”的奇怪的饮品。那时考特斯打算把这种饮料的自制方法引荐到查理五世的宫廷。在此之前，哥伦布曾把可可豆和这种饮料的阿兹特克制作方法介绍给他的庇护人费迪南（Ferdinand）国王和伊莎贝拉（Isabella）王后，但当时的达官贵人们都不喜欢这种苦涩的、充满泡沫和辛辣味的饮料，他们的注意力很快被印第安土著圣·玛利亚的新发明所吸引。但在20年以后，考特斯在这种饮料中加入了一些糖和香草，并在查理五世及其朝臣面前添油加醋地描述了蒙特祖马人的古老传说。据称，他们在喝完这种神圣的饮品后，

会把金子制作的酒杯抛入湖中。利用这种方法，他抓住了国王及王臣们的想像力，成功地推荐了这种带有几分融化巧克力特性的饮料，从而在巧克力生产和消费历史上开创了一个新的纪元。

在那些豪华盛大的宴会的最后，考特斯以纪念阿兹特克国王蒙特祖马的名义、品尝的盛在金制高脚玻璃杯中的巧克力——当时称作“遭克力(xocolatl)”、与如今我们所熟知的的巧克力完全不同。照字面上的意思，“遭克力(xocolatl)”是指带有苦味的水。如果你有机会品尝到可可粒(可可豆中间的肉)，你就会明白这种称谓是多么地贴切。阿兹特克人

把番椒、丁香和桂皮，混入经过干燥、烘烤并且磨过的可可粒中，再加入玉米粉作为基本的乳化成分来吸收其中的可可脂，用这种方法制成了遭克力(xocolatl)。

在那些礼仪盛会上：巧克力的需求量是相当大的，常常一个晚上就需要上千壶这种饮品。这种壶装的饮料是用加工过的成块的可可豆——一种粗制的巧克力块做成的。在西班牙的史书上清楚地记载着蒙特祖马人把这种巧克力当作使人兴奋的催情药。当时妇女只是贵族和主人的附属品，她们是没有权利喝这个的，只有男人才能享用这种珍贵的煎汤。

当时，这种巧克力饮料是贵族们的奢侈品，它是一种“液体黄金”，因为当时可可豆作为货币流通，4粒巧克力豆可以买回一只兔子，10粒巧克力豆可以买个女人回去过夜，而100颗巧克力豆可以买到一个奴隶。既然可可豆粒这么值钱，那么在哥伦布发现美洲大陆以前，一些骗子把可可豆壳挖空，在里面塞上泥土作为货币流通，也就不足为奇了。大约自公元1200年以后，可可都是由受阿兹特克人统治的玛雅人(Maya)种植栽培的。他们的可可只在温暖、潮湿、低洼的尤卡坦半岛(Yucatan peninsula)及其以西地区出产。据植物学家考证，最早的可可树要追溯到大约4000年前，它们生长在亚马孙河(Amazon)和奥里诺科河(Orinoco)盆地的热带雨林中，是一种野生植物。7世纪时，迁徙到尤卡坦半岛的玛雅人最早开垦并栽培了可可树。当时阿兹特克人对隶属于他们的部落施行的是一种封建制度，所有的税都用可可豆的形式缴纳。



蒙特祖马皇帝

商业开发

最初，考特斯和他的那帮人马去墨西哥是为了寻找黄金之国，尽



墨西哥人正在制作巧克力(xocolatl)——一种用可可豆制作的饮料

管在阿兹特克国库中有大量的黄金，但这与他们梦想中的财富还有距离。当考特斯看到可可豆被作为交换货物的媒介，由可可豆制作的饮品被阿兹特克人作为滋补品和催情药的情形时，他起了商业开发这种“液体黄金”的念头。因此，考斯特建立了很大的可可种植园，从墨西哥到特立尼达岛(Trinidad)和海地(Haiti)。据说，在一次回西班牙的航行中，他又在一个离西非很远的小岛上首次种植了可可树。正是从这个地方开始，到1879年，可可树的栽培种植传播到了黄金海岸(the Gold Coast)。直到现在，拉丁美洲和西非仍然是可可种植的主要地区。

当西班牙人最初在美洲大陆开拓殖民地的时候，大量的当地土著人口因受到西方疾疫的侵袭而死亡。结果是，那些剥削利用当地印第安人、把他们作为苦力使用的西班牙人，面临着日益减少的土著人口和由此产生的劳动力危机。这些殖民者不得不从其他途径招募些新的劳动力。这时，大量的非洲奴隶替代了这一角色，成为可可种植地和美国其他地区迅速成长的制糖工业的重要劳动力。尽管这样，在17世纪和18世纪，巴西(Brazil)和委内瑞拉(Venezuela)一直存在着劳动力短缺的问题。

其他一些重要的可可豆产区有秘鲁(peru)和加勒比海盆地(Caribbean basin)。但从一开始起，这些地区出口到西班牙和墨西哥的可可豆就很容易受到税收的影响，同阿兹特克人一样，西班牙国王的征税也非常高。

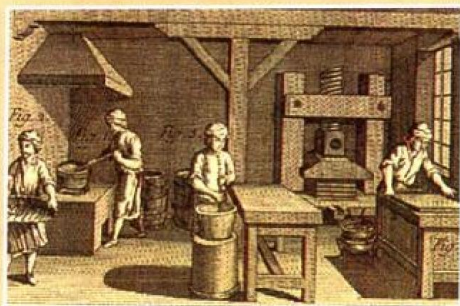
自欧洲人发现可可后的数百年间，在很大程度上这种巧克力饮料的制作一直是西班牙宫廷的专利。因为它价格非常昂贵，所以无论是在新世界还是在西班牙本国，只有那些贵族阶层的人才买得起，享用

得起。17世纪的前半世纪，这种垄断逐渐被打破。这与西班牙哈普斯堡皇室(西班牙的哈普斯堡查理一世曾经是神圣罗马皇帝)很有关系。他们把这种饮料的信息传播到德国、奥地利、弗朗德勒(Flandres)，随后又传到法国。1606年，意大利人安东尼·卡勒提(Antonio Carletti)，在去美洲西班牙领地旅行时把巧克力带回意大利。对于巧克力，人们的褒贬不一。在那些巧克力已建立起声誉的国家，巧克力被看作是一种有益健康的饮品，尽管据早期的英国资料记载：药草商约翰·帕金森(John Parkinson)把它称作“适于贪食者的清洗液(a wash fitter for hogs)”。

人们的意见很快发生了变化。今天，在品尝过1640年的那种由可可豆、糖、肉桂、红辣椒、丁香、洋苏木(茴香的一种)和八角组成的混合物后，很少有人能不同意这种早期的评论。甚至有过这样的报道，海盗们把可可豆抛进加勒比海，因为他们相信可可豆能给船动力！

欧洲的风味

1660年，继奥地利的安妮(Anne)女王(当时奥地利是西班牙的殖民地)嫁给法国国王路易十三之后，匈牙利和波西米亚女王玛丽亚·特蕾西亚(Maria Theresa)与法国国王路易十四，即太阳王(the Sun King)，结为姻亲，确保了法国-西班牙联盟。她特地从西班牙带来女仆在她的房间里为她制作巧克力。女仆被戏称为拉·莫里娜(La Molina)，这个名字来自于阿兹特克的用来把巧克力敲打起泡的称作莫里尼罗(molinillo)的棍棒。只有那些内殿的侍臣才有可能在“每天早晨的接见”(一种在床上用的早餐的美称)中被邀请分享一杯巧克力。另一个王朝政治的大变动发生在1711年，当时神圣罗马皇帝查理六世，把宫廷从马德里迁到了维也纳。同样，宫廷也把西班牙人对巧克力的喜好带到了维也纳。在维也纳，一杯醇厚的巧克力饮料外加一杯冰水的吃法闻名



狄德罗的百科全书插图，图上显示早期的可可豆的压榨、烘烤和研磨过程



“巧克力女孩”，取自瑞士画家让·艾蒂安·利奥塔尔 (Jean Etienne Liotard) 的作品

于世。后来产生了著名的萨克大蛋糕 (sachertorte)——一种杏仁果酱馅巧克力奶油蛋糕。

大约在1650年，巧克力来到伦敦。在开明君主查理二世统治时期，发展非常迅速。它在当时被认为是一种营养饮品。佩皮斯 (Pepys) 在他1661年4月24日的日记里提到巧克力可以用来解除国王加冕礼后的宿醉。国王的主治医师之一，亨利·斯塔布斯 (Henry Stubbe)，也写了巧克力的一些优点。他指出即使在那时也有两种巧克力存在：普通的和上等的。上等巧克力可含含量高，糖分少。

到了17世纪60年代，巧克力中的香料添加量越来越少。作为西班牙和英国宫廷的一种饮品，尽管含脂量还相当高，但它与现代概念的巧克力越来越有相似之处。在西班牙，1盎司巧克力，2盎司糖和8液量盎司水经过混合，加热，然后搅打形成泡沫，做成这种饮料。事实上，现代西班牙的宝石 (a la piedra) 巧克力——一种片状的经过细磨的饮用巧克力就含有玉米粉和米粉，这与阿兹特克人对巧克力进行调味一样。在法国，常用牛奶代替一半的水，而英国巧克力制作商有用牛奶的，也有用鸡蛋的。

18世纪，欧洲的巧克力消费量迅速增长。18世纪初期，在英国，因为对巧克力征税很重，所以只有有钱人才买得起，才喝得到。任何想要逃避纳税的人必定会受到严厉的惩罚，要交大量的罚金，或者被投入监狱。这样一来，就像阿兹特克时代一样，毫无疑问会有掺假行为产生。人们常常把淀粉、可可壳甚至砖粉混入可可粉中。遗憾的是，在有些国家，即使是今天，仍然有部分



18世纪后期，孩子们在享用热巧克力饮料

条形码标示为巧克力的产品中，只含有不到15%的可可固形物。在其他类型的产品中，这种欺骗行为是不太可能存在的。我希望通过一些正当的途径，提高消费者的认识，尽量减少在巧克力中掺大量糖或其他一些非可可产品，却用巧克力的名义销售的现象。

尽管一开始税收很高，但巧克力凭着它特有的魅力取得了胜利。到1852年，英国殖民地的可可税从每磅2先令(24美分)降到每磅1美分。这其中部分原因是因为基督教教友派贵格会(Quaker)的企业家们极力推荐，力陈巧克力的优点，还有部分原因是由于进口量增加。1850年，英国的可可进口量为1400吨，而到19世纪和20世纪交会之际，这一数目翻了近乎9倍。如今巧克力已经非常普及，普通人都能够买得起可可和巧克力饮料。很多早期的可可业的企业家的名字如今已经家喻户晓：赫尔希(hershey)、卡德布瑞(Cadbury)、弗莱(Fry)、朗特瑞(Rowntree)等等。他们的成功也归功于瑞士的一些先驱发明家，如采勒、苏查德(Suchard)、彼特、耐斯特、林特和托布勒(Tobler)等。

瑞士巧克力工业之父



弗朗索瓦-路易·采勒
(Francois-Louis Cailler)



丹尼尔·彼特
(Daniel Peter)



亨利·耐斯特
(Henri Nestle)



罗德尔夫·林特
(Rodolphe Lindt)