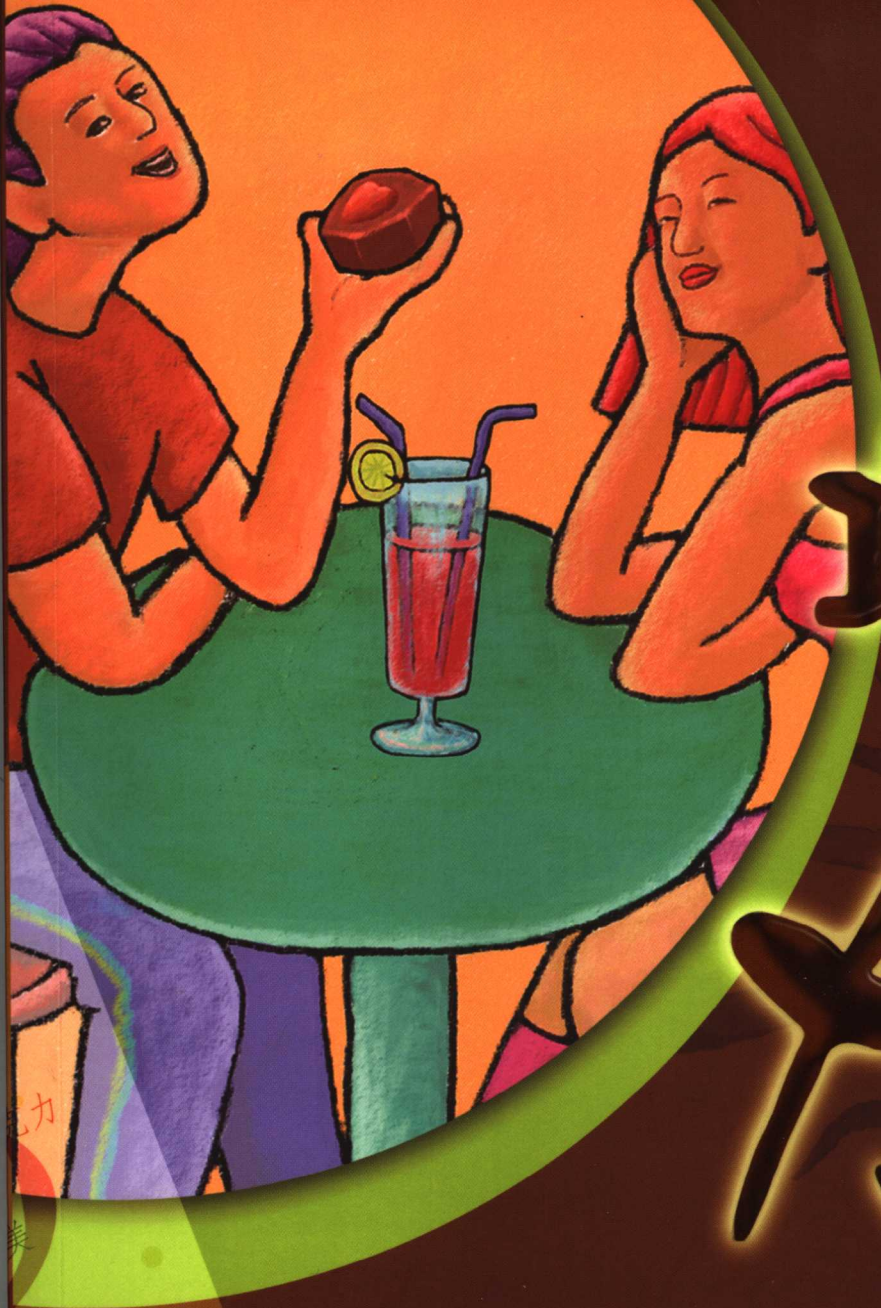


我的地盘



李俊涛 编著

巧克力



中国地图出版社



我的地盘



巧克力

李俊涛 编著



中国地图出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

我的巧克力地盘 / 李俊涛编著. —北京: 中国地图出版社, 2005.12
ISBN 7-5031-4114-X

I. 我... II. 李... III. 巧克力糖—普及读物 IV. TS246.5-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 153603 号

责任编辑: 李 红
美 编: 李 伟
封面设计: 乔 智

我的巧克力地盘

中国地图出版社出版发行
(北京市宣武区白纸坊西街 3 号 邮编: 100054)

www.sinomaps.com

tuqiang@sinomaps.com 010-83532631

新华书店经销

北京一步飞印刷有限公司 印制

2005 年 12 月第 1 版 北京第 1 次印刷

185 × 214 7 印张

ISBN 7-5031-4114-X 印数: 0001-5000

定价: 28.00 元

(本书如有残缺, 请与本社发行部联系调换)

作者简介

李俊涛(Patrick Li)

中国北京人，做过记者和编辑，有关体育、旅游、财经和文化方面的报道曾被新华社、经济日报、北京晚报等刊发或转载，后就职于金融、传媒等行业。目前致力于“文化主题旅游”系列图书的选题策划与开发。

《我的巧克力地盘》是作者系列图书中的第一部。得到了国际糖果协会主席费雷拉(Salvatore Ferrara II)和中国焙烤食品协会糖果巧克力专业委员会秘书长赵燕萍等的肯定与支持。





本书作者李俊涛与国际糖果协会 (ICA) 主席萨
尔瓦多·费雷拉先生
(Salvatore Ferrara) 在上
海国际糖果巧克力行业
发展论坛上合影



本书作者李俊涛与美国糖
果与巧克力协会 (NCA)
贸易发展副总裁吉姆先生
(Jim Corcoran) 合影



部分参会代表在上海国际
糖果巧克力行业发展论坛
上合影 (前排左起第四位
为中国焙烤食品糖制品工
业协会理事长朱念琳先生
，前排左起第六位为中国
糖果巧克力专业委员会秘
书长赵燕萍女士)

《我的巧克力地盘》序

在即将到来的2006年新春佳节之际,我国第一本以知识性、趣味性为一体,全方位介绍巧克力由来、脱变及发展的丛书与读者见面了。“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,大多数国人对可可的形状比较陌生,经常把可可与咖啡搞混。可可从有文字记载是1492年哥伦布发现新大陆,到达美洲返回时,从南美洲的北部;当今的墨西哥,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商丹尼尔·彼得发明了制作牛奶巧克力的方法。于是,瑞士后来者居上,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,更离不开巧克力的健康、美味。近年来营养专家研究表明,生产巧克力的原料可可中含有多酚而多酚具有抗氧化作用,他可以延长其它抗氧化剂列入维生素E、维生素C的作用时间,同时还可以促进血管舒张、抑止炎症反应和血凝块形成,从而起到预防心血管病的作用。抗氧化活性也被认为是免疫调节以及预防癌症的作用。巧克力在我国的生产历史不过半个世纪,但由于他健康、营养、美味却深得人们喜爱,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绝妙的工业过程中发生了深刻而巨大的变化。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的结合、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

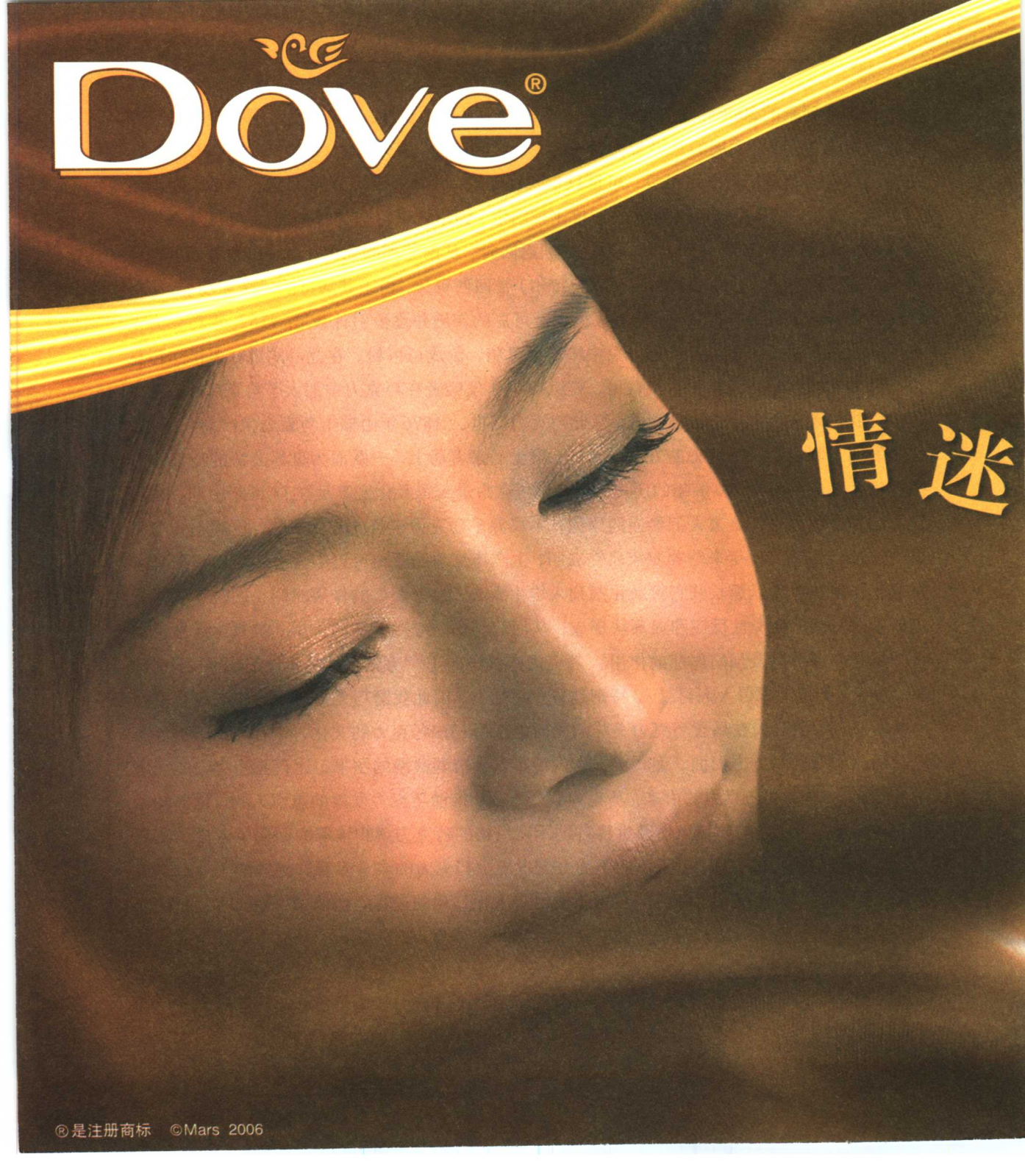
赵燕萍

2005.12.15





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……

目录



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



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

巧克力的脱变过程 1²~1⁷

可可豆加工

脱变成巧克力

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 3⁷

巧克力的神秘档案 3^{8~52}

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^{3~66}

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



巧克力的异域风情 6^{7~80}

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 8¹

巧克力博物馆 8^{2~89}

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^{0~96}

知名老店

特色厂商

量产厂商

巧克力简史 9^{7~101}

巧克力品牌大全 1^{02~103}

巧克力在中国发展历程 1⁰⁴



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、洪都拉斯等地

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。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，另外一位探险家科南·考特斯（Hernando Cortez）更促进了巧克力在



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。

西班牙的流行。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，他们继承并延续了对巧克力的食用习惯。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，在阿兹特克人语中，“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。

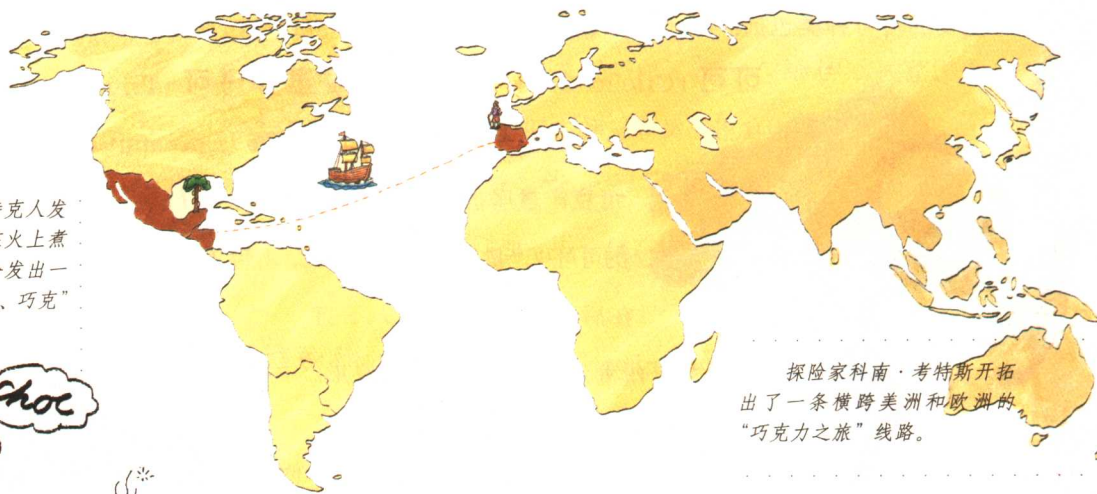
即使在当时，可可豆也很稀缺、珍贵，阿兹特克人用可可豆做货币，并且在祭祀的时候奉献给神灵。至于用可可豆制作的饮料，更是只有皇帝和贵族才有资格享用。



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。



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。

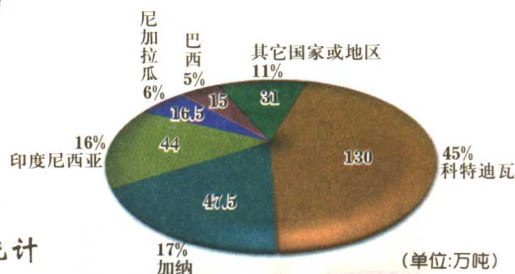
可可是世界上唯一的果实直接长在**树干上**的植物，这种独特性成为辨别可可树的最好方法。一棵可可树每年结20~30个**可可果** ，每个可可果里含有大约30个**可可豆** 。刚采摘下来的可可豆呈**淡紫色或灰白色**，含有很高的水分，需要经过发酵和干燥等工序的处理，然后才被运输到加工厂，用来制作巧克力。

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”（Cocoainitiative）的统计，可可豆产量居世界第一位的是**科特迪瓦**，他们2002~2003年度的可可豆产量达到了**130万吨**，占世界可可豆总产量的**45%**；排在后面的是加纳（47.5万吨）、印度尼西亚（44万吨）、尼加拉瓜（16.5万吨）和巴西（15万吨）。

可可豆产量统计



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。

