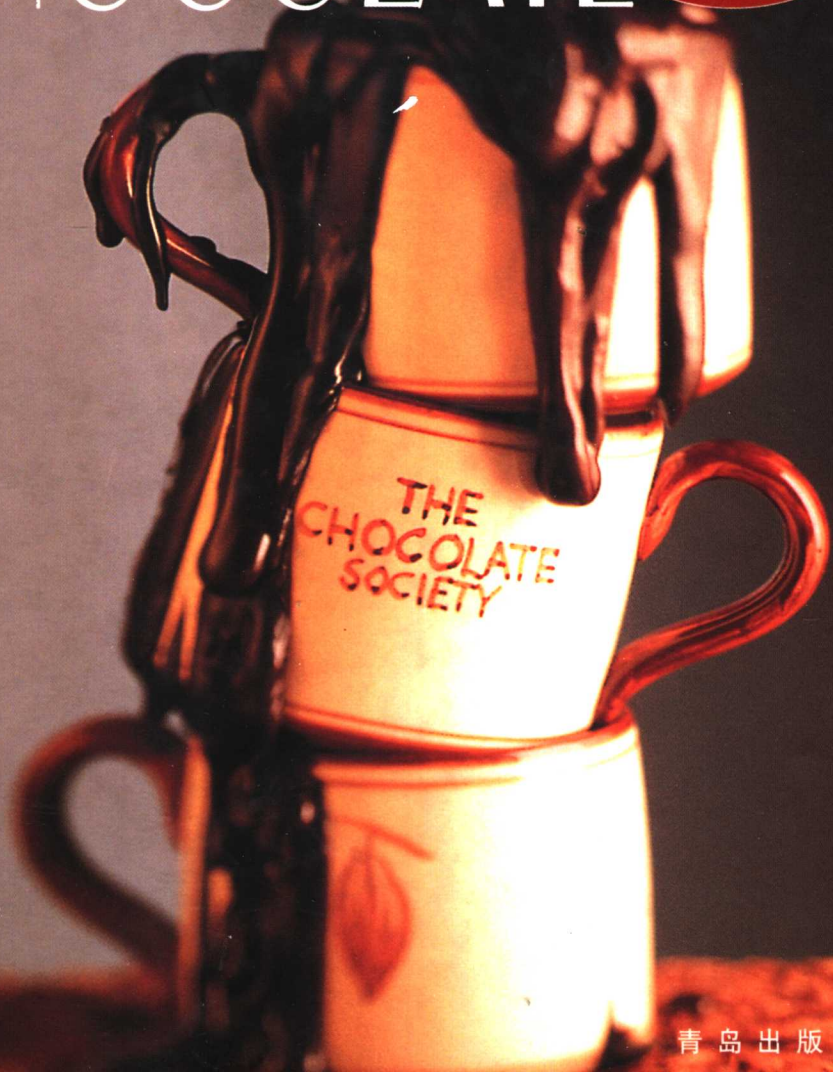


CHOCOLATE

巧克力



青岛出版社



巧克力

品 · 味 · 生 · 活 · 丛 · 书

Complete Editions 编著

李晓敏 李桂芝 译

程 颖 栾雪梅 审校

青 岛 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

巧克力/Complete Editions 编; 李晓敏, 李桂芝译. — 青岛: 青岛出版社, 2002

(品味生活丛书)

ISBN 7-5436-2668-3

I.巧... II.①C...②李...③李... III.巧克力—基本知识

IV.TS246.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2002)第103923号

La Dolce Vita — Chocolate

Copyright©2001 New Holland Publishers(UK)Ltd.

本书由 New Holland Publishers 出版并授权青岛

出版社出版发行简体中文版本

版权所有 翻印必究

书 名 品味生活丛书——巧克力

原 著 Complete Editions

翻 译 李晓敏 李桂芝

审 校 程 颖 栾雪梅

出版发行 青岛出版社

社 址 青岛市徐州路77号(266071)

邮购电话 (0532)5814750 5814611-8662

责任编辑 杨 慧

装帧设计 杰人平面设计公司

印 刷 天时印刷(深圳)有限公司

出版日期 2003年1月第1版

2003年1月第1次印刷

开 本 1/40 (850 × 1168mm)

印 张 1.9

印 数 1-3000

ISBN 7-5436-2668-3

定 价 26.00 元

目 录

众神之饮·····	(4)
消费激情·····	(9)
可可·····	(16)
从可可树到巧克力松露·····	(21)
阅读包装说明·····	(28)
尽情的享受·····	(30)
甜蜜的诱惑·····	(33)
快乐的秘诀·····	(37)
清凉、浓香，挡不住的诱惑·····	(45)
丘比特睡前酒·····	(49)
体验完美·····	(56)
著名的巧克力制造商·····	(56)
巧克力之旅·····	(64)
巧克力术语表·····	(71)



『众神之饮』

巧克力的早期历史

“思维应清晰，
巧克力宜醇厚。”

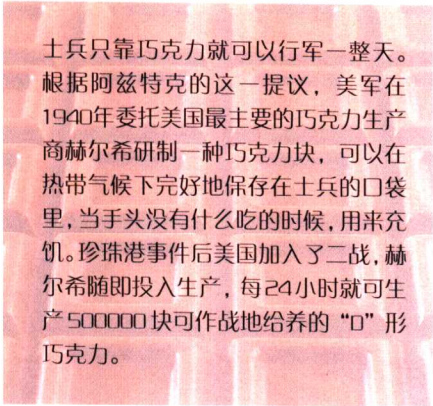
——西班牙谚语

巧克力是美洲人献给全世界最可爱最恒久的礼物之一。

1502年，克里斯托弗·哥伦布在他第四次，即最后一次航行到加勒比海时，首次品尝了巧克力。在这之前，巧克力一直为中美洲各民族和他们的神所独有。

传说哥伦布抵达美洲之前，美洲人信奉主神魁扎尔科亚特尔，他的化身是一条长着羽毛的蛇。他教给子民们如何种植可可树，作为力量和财富的源泉，如何把可可的果实做成饮料供奉给众神。

然而众神之间你争我斗，魁扎尔科亚特尔战败后被逐出了天国，但他发誓总有一天要回来的。



士兵只靠巧克力就可以行军一整天。根据阿兹特克的这一提议，美军在1940年委托美国最主要的巧克力生产商赫尔希研制一种巧克力块，可以在热带气候下完好地保存在士兵的口袋里，当手头没有什么吃的时候，用来充饥。珍珠港事件后美国加入了二战，赫尔希随即投入生产，每24小时就可生产500000块可作战地给养的“D”形巧克力。

当大西洋彼岸的罗马帝国达到鼎盛时期时，古老的玛雅人民也在以现在的危地马拉城为中心的王国里建立了高度的文明。

玛雅人以建造巨大的金字塔形建筑而闻名于世。他们还提出了“零”的概念，对此当时罗马数学家却一无所知。在16世纪末格列高里历法引进之前，当时他们使用的世界上最准确的历法就已有1000多年的历史了。

玛雅民族是第一个有组织的种植可可树的民族。在他们的国度里，可可豆除用来制作一种供奉众神的饮料“xocolatl”之外，还曾用做流通的货币。

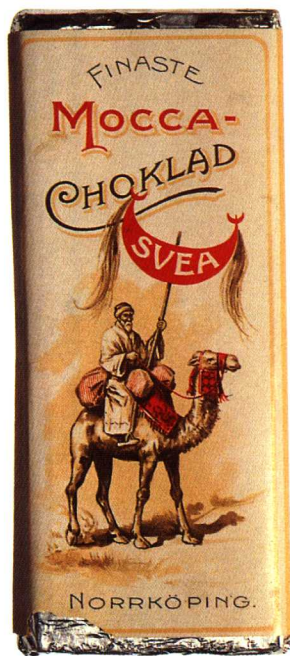


瑞士莲 (Lindt) 巧克力连接全世界。

一般认为，“xocolatl”有两种意思。一种意思是“苦水”（“xoco”意为“苦”，“atl”意为“水”）。另一种意思据说是为了传达“xocolatl-xocolatl-xocolatl”的声响。在用巧克力饮料供奉众神或其他特殊人物时，用打浆棒搅起泡沫便会发出这种声音。

继玛雅人之后，塔尔迪克人推广了可可树的种植。从13世纪开始，阿兹特克人也在他们统治的墨西哥中部和南部扩大种植。直到16世纪，他们的帝国被埃尔南·科尔特斯为首的西班牙侵略者征服。

命运真是捉弄人，阿兹特克人竟深信科尔特斯（他们帝国的最终毁灭者）就是主神魁扎尔科亚特尔，是他信守诺言又回到了人间。科尔特斯1519年到达墨西哥，受到了神一样的待遇，人们定时供奉他巧克力饮料。17年前，哥伦布在加勒比海的圭亚那岛上，也曾应邀品尝了巧克力饮料。



巧克力加咖啡，风味奇特，令人想起古老的阿拉伯半岛。

两位探险家所喝的巧克力饮料是可可豆经过精心碾磨，溶解在冷水里制成的，里面加入香草、蜂蜜、水果和鲜花等调料，冰凉清爽，略带苦味。虽然欧洲人觉得这种饮料味道很奇怪，但都一致认为它能补充体力，是劳累一天之后最理想的提神剂，也是活跃夜生活的前奏。

哥伦布最后一次航海时，止失宠于西班牙宫廷；因而当他把第一批样品带回欧洲时，巧克力饮料受到了冷遇。

1527年，当科尔特斯再次把可可豆带回西班牙时，却备受欢迎。自此以后，欧洲人对巧克力的喜爱一发不可收。

第二年西班牙就开始从新大陆的领土上定期运进可可。加入各式各样配方里的巧克力，也因其医学价值受到珍视。西班牙社会很快形成了喝巧克力饮料的时尚。这种起源于古墨西哥众神灵的潮流，现在却被欧洲的贵族阶层所仿效。



19世纪末的可可种植园和碾磨厂。

1660年西班牙公主玛丽亚·泰雷莎嫁给了法国国王路易十四。她相信，征服一个男人的（即使是一个国王的）心，要先征服他的胃。于是，在给新婚丈夫的礼物里就有一盒包装精美的巧克力。从此，路易十四也养成了和王后一样喝巧克力饮料的习惯，而且兴致颇高。

到17世纪中叶，用巧克力做成的各种甜点征服了巴黎和其他欧洲主要城市。巧克力成为有钱人最喜爱的早餐饮料。

为满足日益增长的需求，可可树的种植从加勒比海地区向南扩展到了委内瑞拉和秘鲁一带，最终扩展到了赤道附近的其他地区。自首批可可豆登陆欧洲以来，西班牙一直垄断着可可豆进口贸易，但扩展后的大部分地区都控制在荷兰和英国等其他国家的手中，西班牙因此失去了它的垄断地位。

『消费激情』

吃巧克力

“力量就是你能赤手把巧克力掰成四块儿，

然后只吃掉其中一块儿。”

朱迪丝·维奥斯特，美国诗人，政论作家

远在第一批巧克力块问世之前，人们一直把它做成饮料饮用，还用它做成各式各样的糖果糕点。

阿兹特克人经常将玉米面掺入巧克力饮料中，用来吸收多余的可可脂。但第一批固体巧克力块的生产成为现实却得益于一种机器的发明，这种机器能从巧克力浆中榨取可可脂。

究竟是哪位生产商先制作出巧克力块的，人们众说不一。事实上可能是几家同时产生了这样的想法。不过，是荷兰的化学家柯恩拉德·凡·侯特恩激起了人们对巧克力的狂热喜爱与消费，这一点毫无疑问。



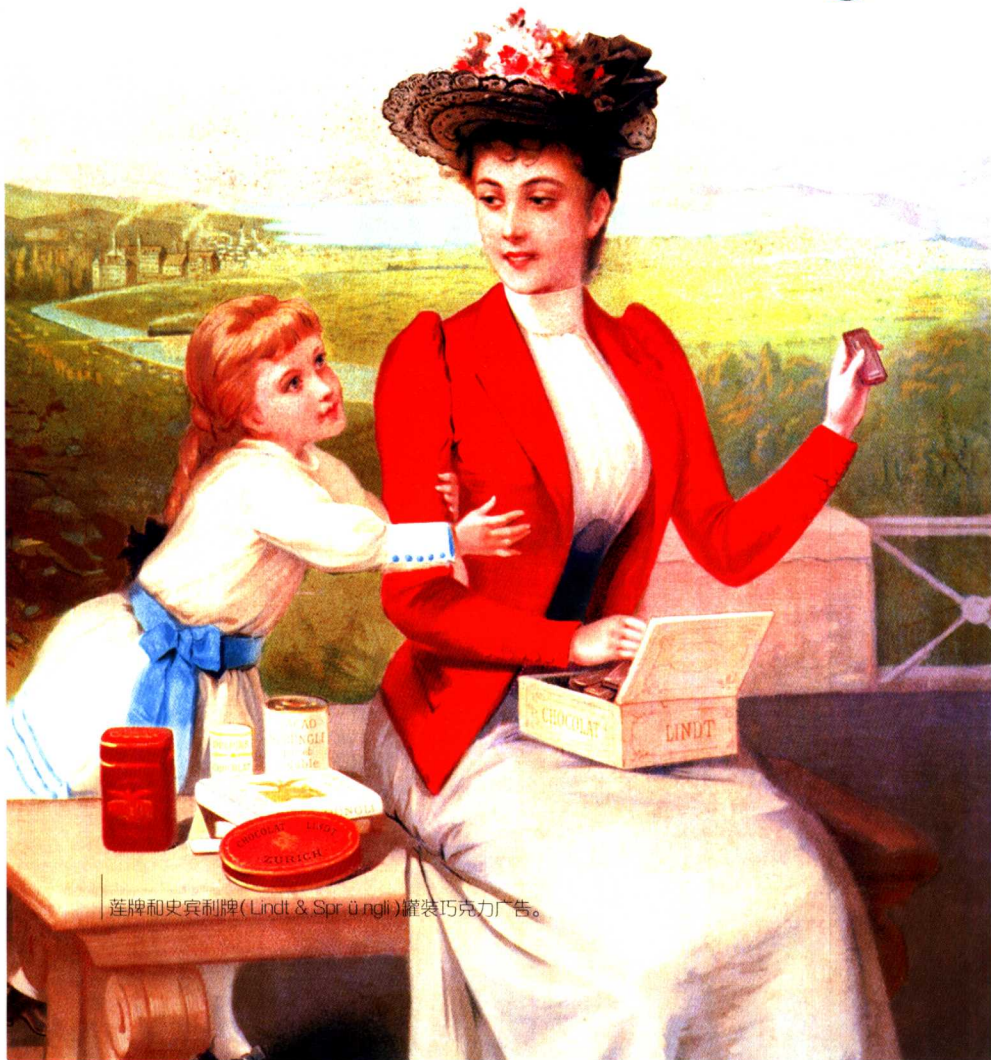


他在1825年发明了一种液压机，能把可可脂从可可浆中分离出来。凡·侯特恩提取出2/3的可可脂后，就可以生产出一种“糕饼”，他认为这种“糕饼”比未经压榨的可可浆更利于消化。这一过程的最终产品就是广泛使用的饮用和烧烤食品，即我们所熟知的可可。

凡·侯特恩的巧克力压榨机很快也在其他巧克力工厂投入使用。弗朗西斯·弗赖伊家族多年来一直在英国大量生产市面上销售的巧克力。1847年，他尝试着把可可浆和糖混合起来，并以可可脂代替加入其中水，制造出了英国第一块巧克力。

把可可脂加入可可浆后，弗赖伊又加入一种配料，能使这种混合物嵌在模子里，最终制成巧克力块。虽然放在嘴里会感到粗糙，带有颗粒，但它和同时代的欧洲其他巧克力成为后来所有巧克力块的雏形。

CHOCOLATS FINS



莲牌和史宾利牌(Lindt & Sprüngli)罐装巧克力广告。

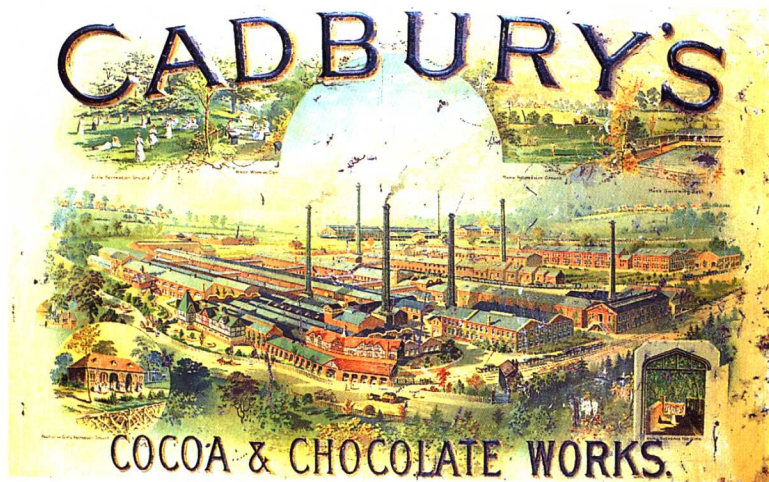


巧克力史上另一个划时代的发现，则出现在1875年的瑞士。丹尼尔·彼得和亨利·赖斯特二人共同努力，使用赖斯特先前研制的炼乳粉生产线产出了第一批固体牛奶巧克力。

1892年哥伦布世界展览会在芝加哥举行，庆祝哥伦布抵达美洲400周年。宾夕法尼亚一位成功的牛奶糖生产商弥尔顿·赫尔希参观了那里的工业展览品。

赫尔希脑筋灵活，很有远见。他看到德国生产巧克力的机器设备后惊叹不已，马上着手改行转产。他说的一句话至今令人记忆犹新，“牛奶糖只是一种时尚，巧克力却是永恒的。”

巧克力对于赫尔希公司来说的确是永恒的。它生产的巧克力销向美国大众，所以赫尔希赢得了“巧克力业的亨利·福特”的美名。



赫尔希具有敏锐的商业眼光，而且事业取得了很大成功。此外，他还与巧克力业的几位英国同行有许多相似之处。与弗赖伊、凯德伯里、朗特里和特利一样，赫尔希也是贵格会教徒。

乔治·福克斯在17世纪中叶成立了基督教公谊会，又称“贵格会”。此后，它的信徒因为宗教信仰受到了歧视和迫害。宗教信仰受到排斥，许多贵格会教徒都从商搞起了生产经营，其中几个显赫的家族成了巧克力生产商。在他们看来，巧克力是一种营养丰富、有益健康的饮料。相比之下，像杜松子那样廉价的白酒却在危害身体，给穷苦人的健康造成极大的伤害。