

鉴赏与品味系列

THE
CONNOISSEUR'S GUIDE TO
CHOCOLATE

巧克力鉴赏手册

Chantal Coady 编著 第二版 Martin Christy 修订

上海科学技术出版社





易文网
www.ewen.cc



巧克力鉴赏手册

> 本书以独特的方式，给您带来了世界上最好的巧克力，这些迷人的巧克力让人馋涎欲滴。

> 在鉴赏家看来，巧克力制作之精细复杂，绝不亚于优质葡萄酒的制作。徜徉于本书，您可以在巧克力的盛产王国发现珍奇的异国风味，也可以欣赏到罗伯特·林克斯（Robert Linxe）这样的工艺大师制作的丝绸般柔滑的、香浓美味的巧克力，也可以见证具有创造性的新式巧克力制造商的成长。

> 本书为您揭开了优质巧克力生产艺术的神秘面纱，阐述了巧克力制作工艺是如何影响它的风味和质地，让您真正懂得如何鉴赏新鲜的松露巧克力，以及其他一些精致美味的巧克力制品。

> 本书对所提到的每一种巧克力都进行了细致的分析，并配有很有价值的试味点评、特色产品的详细介绍。如果您是一位正在搜寻新口味的巧克力爱好者，或者您正在寻找新颖的礼物，那么本书是一本必备的指南，它向您展示了世界上最好的巧克力。

作者简介

> Chantal Coady 她经营着洛可可巧克力店，这是伦敦几家最好的巧克力店之一，是她在1983年创建的。她在1986年发起了“真正的巧克力”运动，并与其他人在1991年创办了“巧克力学会（Chocolate Society）”。她也是巧克力学院的创始人之一。她为追求巧克力的高品质不遗余力，经常出现在南美洲的丛林里，她深入其间是为了寻找最好的可可豆。她也是 *Real Chocolate*、*Chocolate: Food of the Gods* 的作者。

> Martin Christy 巧克力专业网站 *Seventypercent.com* 的编辑，也是巧克力学院的创始人之一。他品评了上百种优质巧克力，并为网站和杂志撰写了无数篇文章。



上海科学技术出版社
www.sstp.cn

上架建议：鉴赏

ISBN 978-7-5478-0286-1



9 787547 802861 >

定价：58.00元

责任编辑 何丽川 封面设计 房惠平

巧克力 鉴赏手册

(第二版)





巧克力 鉴赏手册

(第二版)

上海科学技术出版社

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbo.com

Original title: The Connoisseur's Guide To Chocolate

Copyright©2006 Quintet Publishing Limited.

All Right reserved under the Pan-American and International
Copyright Conventions.

巧克力鉴赏手册

©2011 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.

Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

本书中的地理示意图为原版书所有，仅作示意，为便于查阅，均保留英文。

图书在版编目(CIP)数据

巧克力鉴赏手册 / (英) 科迪 (Coady, C.) 编著; 葛宇, 熊薇译. —2版. —上海: 上海科学技术出版社, 2011.1

(鉴赏与品味系列)

ISBN 978-7-5478-0286-1

I. ①巧… II. ①科… ②葛… ③熊… 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(2010)第082673号

中文版译者: 葛宇 熊薇

中文版编辑: 何丽川

出版者: 上海世纪出版股份有限公司上海科学技术出版社

发行者: 上海世纪出版股份有限公司上海科学技术出版社
上海市钦州南路71号

承印者: 深圳中华商务联合印刷有限公司

开本: 889×1194 1/32 印张: 7.25

2001年12月第1版

2011年1月第2版 2011年1月第7次印刷

ISBN 978-7-5478-0286-1/TS·13

定价: 58.00元

版权所有·不准翻印

目 录

序言 6

第一部分

巧克力的故事 7

巧克力的历史 8

商业开发 10

欧洲的风味 11

美国市场 15

贵格会实业家 17

巧克力的魔力 18

巧克力的制造 21

可可树 21

收获的果实 22

巧克力工厂 24

巧克力的成分 26

巧克力的类型 31

黑巧克力 32

牛奶巧克力 35

白巧克力 37

有机型巧克力 37

公平贸易 38

夹心巧克力 39

巧克力的品评 43

品尝 43

突然咬折 44

巧克力霜 44

第二部分

巧克力名录 47

其他巧克力生产商 228

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。巧克力的品质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

第一部分

巧克力的故事



巧克力的历史

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) (如今的墨西哥城) 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)。这其中，尤

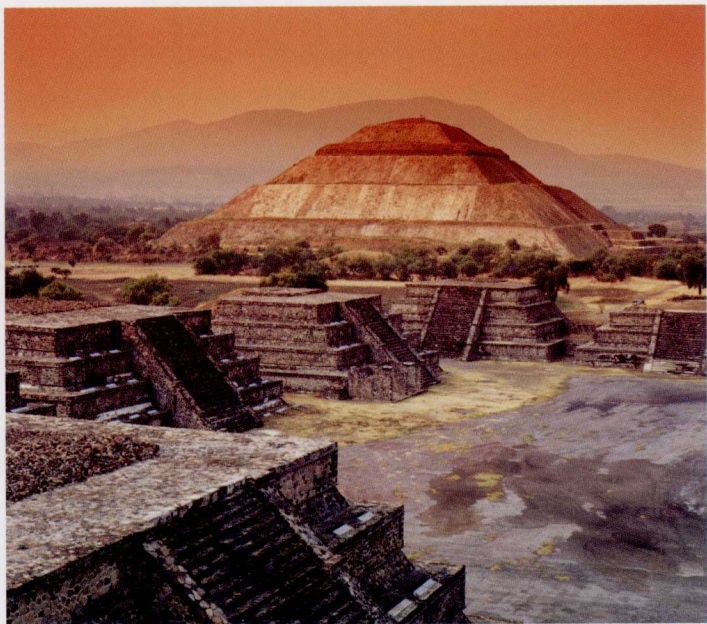
荷南·考特斯和他的军队受到了阿兹特克皇帝蒙特祖马的欢迎



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。阿兹特克人把墨西哥辣椒和当地香料、花朵，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，只有男人才能享用。同时，这种巧克力饮料也是贵族们的奢侈品，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粒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。有趣的是，这种现象在可可和巧克力发展历史中一直



阿兹特克首都泰诺科提特兰的太阳神庙

都有，到今天为止只不过转换成更多的形式。当你见证了如今工业化生产的所谓“巧克力”，你会发现这种虚假的现象并没有改变多少。

大约自公元 1 200 年，可可最早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 4 000 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。700 年后阿兹特克占领了墨西哥大部分地方，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。

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。

欧洲的风味

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！

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。



位于及瓜那达的 Belmont 特种植园的可可豆荚



18世纪早期可可已经出现在社交场合

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于世。当然后来产生的萨克大蛋糕 (sachertorte)——一种杏仁果酱馅巧克力奶油蛋糕也很出名。

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。上等巧克力可可含量高，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



瑞士巧克力工业之父



弗朗索瓦-路易·采勒
(François-Louis
Cailler)



丹尼尔·彼特
(Daniel Peter)



亨利·耐斯特
(Henri Nestlé)



罗德尔夫·林特
(Rodolphe Lindt)

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。

美国市场

大企业操作是美国巧克力工业的一大特征。巧克力最早出现在北美洲似乎是在18世纪中期。可以肯定的是，生产巧克力的第一个工厂是詹姆斯·贝克(James Baker)博士和约翰·汉依(John Hannon)博士于1765年在麻萨诸塞州建立的。贝克的孙子瓦特(Walter)，在1780年创建了瓦特·贝克公司。直



比利时祖哈德公司海报，大约在1905年