

巧克力傳奇

阮若缺

如果有人問我，留法歸國後最想念的食品是什麼？我會毫不猶豫地回答說是巧克力！真高興有《巴黎視野》這份雜誌，可藉此以文會友，本人就把聽聞的一些故事撰寫成文，與大家共享，班門弄斧之處尚請見諒。

巧克力的命名

巧克力 (chocolat) 一字的來源，十七世紀的歐洲人一直都相信英國冒險家凱吉 (Thomas Gage) 的說法，他認為xocoatl是由atl和choco兩個字組合而成的，atl意為水，而choco則是製作巧克力時搖晃使其發酵起泡的器具所發出的聲音。搖晃巧克力是當時使水與可可粉混合發酵的方式，因此xocoatl也是（發酵的水）的意思。但是這種說法因為在可可樹的擴種時序上有爭議而不具說服力。比較可靠的說法是從馬雅族民的用語cacahuatl而來，指其樹種，而用可可樹生產的豆子做的飲料則叫xocoatl，西班牙人以其發音將之轉寫成chocolate，後來變成英文、法文的chocolat。

巧克力的起源

巧克力的起源，本身就是一個迷人的印地安古國阿茲特克 (Aztlèque) 的神話：「傳說古代有座大城叫多藍 (Tollan)，管理這座城的凱查克亞

托 (Quetzacoatl) 是個相貌醜陋但心地善良渾身覆滿各色羽毛的蛇神，他教導人民生活技術。據說他擁有全世界所有的財富，除了金、銀和珠寶之外，最珍貴的是他花園裡有一大片不同顏色的樹叫xochicacaoatl，這種樹生產一種珍奇的果—可可果。

可是所有的生命都有結束的一天，終於凱查克亞托年歲大了。一天，邪惡巫師提特拉卡烏安 (Titlacauan) 化身為一個老頭來找凱查克亞托，對他說：「主人，我給你帶來一種神奇的飲料，它的味道美妙無比，喝下它，你會陶然欲醉，它還會帶你到特拉巴藍 (Tlapallan) 找回你的青春。」凱查克亞托聽信了這個老頭的話，把這個神奇的飲料喝下，沒想到，一喝下去，他就醉了，而且發瘋了。他把那些用金銀、寶石蓋出來的宮殿統統燒掉，把珍奇的可可樹變成另外一種叫muzquitl的樹，朝海邊太陽升起的方向走去，尋找一個叫特拉巴藍的地方，一個他深信可以青春再生、永生不老的地方。這天起，他的子民天天等著他們愛戴的主人回來……。」從這段阿茲特克黃金時期的文字中，我們已經可以看出當時可可樹是一再與其它黃金、銀器、寶石等貴重物品並列的東西，可見它的珍貴性。

根據現有的資料看，距今三千五百多年前的馬雅人和阿茲特克人是第一個用人工培植可可樹、生產可可果的民族，也是第一個知道製作、飲用這種飲料的民族。可可樹真正的發源地一直

是個未解的謎，最早的證據來自中美洲，許多學者推測，西元前七世紀起可可樹的傳種已隨著馬雅人的經商足跡遍及哥斯大黎加的太平洋岸邊了。到了西元前三世紀，可可已經是馬雅人很重要的農業耕作了。

巧克力的跨世紀之旅

公元1502年五月，哥倫布從西班牙出發，進行他生平第四次也是最後一次的西印度洋探險。有一次，他將船隊停泊在瓜那哈群島的東邊，突然有一艘二十人的獨木舟向他們駛來，首領帶著一袋豆子登上哥倫布的船，並命令手下將獨木舟的物品卸下。哥倫布很快就發現，這些印地安人想用這些豆子做物品交換的錢幣。更令他吃驚的是，對方還將豆子磨成粉做成飲料請他喝。可是，哥倫布並未多加注意只是輕描淡寫了當地土著的交易方式。而後哥倫布仍繼續他的探險，但始終他都不知道除了發現新大陸，他還和人類食物裡的一項寶物，可可豆擦身而過。

而十八年後一個誤打誤撞的事件，讓西班牙探險家赫南柯泰（Hernán Cortés）為阿茲提克人帶來了一段悲慘的殖民歷史。西元1519年，正是阿茲提克的蘆葦年，傳說中，凱查克亞托天神搭蛇船遠去的海邊，將會出現一艘大船，一個身穿銀色盔甲、頭戴五彩羽毛的人走下船來，身旁圍繞著一群士兵。阿茲提克的國王領著臣民盛大迎接這個傳說中偉大的天神回歸並準備將國家獻給他。這個無意間走入神話的人不是被等待的天神而是西班牙探險家赫南柯泰。他當然也沒有替阿茲提克人帶來幸福。他除了帶來了一段的殖民歷史也是真正把可可豆帶回歐洲的人。

巧克力的功用

可在瑪雅文化中一向和慶典儀式結合在一起。許多古老的儀式和習慣都被保留了下來。今天很多印地安族，在生活中的重要場合都會用到可可豆。瑪雅的Pipil族的新生兒出生十二天後，在命名的祭壇上，須擺上可可豆。成年禮中族人們會在年輕男子身上，灑上雨水、花瓣和可可粉。另外對住在宏都拉斯加勒比海沿岸的Poyas族，可可豆是求婚的必備品。可可也被認為是通往死後世界的旅途糧食。巧克力的功用幾乎是無所不治的。印第安人用可可豆磨成的脂膏來做傷口癒合和燒燙傷的藥品。同時也兼防曬治肝病。阿茲提克人用可可樹花治療一種腳痛病和腦部麻痺；樹皮則是腹瀉和痔瘡的良藥。十六世紀初，義大利民族學家瑪第爾向當時的教皇克萊蒙七世報告當時他在新大陸的所見所聞。他觀察到可可豆是人民向酋長晉獻的貢品或作為納稅之用。酋長也可以用來犒賞戰士，讓他們購買生活必需品。據聞當時巧克力的幣值：十顆豆子可買一隻兔子、一百顆可買一個壯丁、八顆就可以上一趟妓院。然而，在巧克力的功能中，最感人的恐怕是他神秘的催情作用了。據說阿茲提克國王在去三宮六院前都要喝很多巧克力。還有曾經有一位傳教士寫到巧克力會使人產生肉慾的罪惡。所以蠻荒部落的酋長愛喝，遠在地球另一端的西班牙國王當然也不願意錯過巧克力的神奇功能呢！

又，整個十九世紀巧克力是西班牙王國的代名詞外，也是浪漫、華貴的生活印象，後來也漸漸帶有種族歧見色彩的字眼，當時的時髦用語是「我是巧克力」，意思就是說：「我是個大傻瓜」或是「我上當了」。隨著時代改變，面對巧克力也不得不有「政治正確」的意識。再

者，十九世紀有一本極暢銷的兒童書《瑪汀尼》（Martine），女主角瑪汀尼的黑人好朋友叫可可亞就引起很大的反種族歧視聲浪，該書再版後，可可亞改名叫安妮。也許時代有其改進的路線，然而安妮這樣改掉的名字和可可亞一比，卻少了那麼一點異種族味嗎？其實也不見得。至少我們寧可相信一個五六歲的小孩是沒有這樣的意識形態的。

巧克力的法國之旅

可可一抵達歐洲，最先是被送到修院去。那時僧侶修士們，替巧克力加入各種香料，使巧克力從辛辣苦澀搖身變成香甜適口，值得推薦給宮廷裡那些追求新奇事物的王宮貴族了。巧克力飲料漸漸從西班牙宮廷裡流傳出去，先是傳入西班牙的屬地荷蘭、比利時，1606年傳進義大利。巧克力在義大利流傳九年之後，西班牙奧地利安妮公主嫁給路易十三他的隨身僕從中有一群製作巧克力的高手。半個世紀後另一位西班牙瑪麗泰瑞莎公主嫁給了路易十四。她最喜歡別人恭維她的兩項最愛：巧克力和路易十四。

路易十四的續弦—曼特儂夫人（Madame de Maintenon）就曾要求宴會上一定要有巧克力。路易十五的兩個情婦—龐巴杜夫人（Pompadour）、芭利夫人（Du Barry）也都愛喝巧克力。前者是因為國王老是嫌她冷得像塊牛肉，想藉巧克力燃起熱情。另一位，則是因為需求過度，連情夫也無法滿足她，只能靠巧克力降低慾望。但這幾位都沒有路易十六的皇后—瑪莉安東妮（Marie-Antoinette）來的講究，她有私人的巧克力師傅陪嫁：這個來自維也納的師傅，極其巧思為平淡的巧克力加入其他更迷人的口味如：蘭花、杏仁。當時的巧克力，已取得皇家的身分證明了。

現代巧克力的新歷史

現在巧克力的誕生，首先要歸功於荷蘭人一凡胡登（Coerrad Johannes Van Houten）—巧克力粉的發明人。他所發明的水壓機，第一次成功的將可可豆中大部分的油脂瀝出後，又發明了一種稱之為dutching的配方，加了碳酸鉀或碳酸鈉，使巧克力粉更容易沖泡。巧克力粉的誕生，使人類告別古代印地安人不易消化高油脂、高熱量的巧克力，進入即溶的巧克力時代。

1847年英國Fry&Son家族，推出第一片巧克力特別強調它的名字是：好吃的巧克力。因為在這之前，所謂的巧克力都是用喝的。

瑞士人嚐到巧克力的滋味遠比其他歐洲國家晚的多。巧克力第一次出現在瑞士是1750年義大利商人在市場賣的。雖然較晚嚐到巧克力，後來因為幾位傑出的發明家，在技術上的突破和配方改良，瑞士進而成為近代高品質巧克力的先驅。十八世紀中葉的巧克力，雖然能夠成片，但是其品質仍嫌粗糙。林特（Lindt）在1879年發明新式攪拌器（Conchage），目的在於將可可豆磨的更細緻、更均勻，口感更香醇、更柔細，達到入口即化的境界。在林特發明機器改良巧克力同時，亨利雀巢（Henri Nestlé）和另一位瑞士人彼得（Daniel Peter），則發明出瑞士的招牌巧克力—牛奶巧克力。本世紀初瑞士幾個重要的巧克力大廠Peter、Kohler、Cailler、Nestlé合併成瑞士巧克力公司（Société Suisse de Chochlats），瑞士一躍成為全世界知名的巧克力生產國。

法國巧克力師Yves Thuriès混合牛奶巧克力和黑巧克力做出大理石花紋的花式巧克力，最近幾年流行的可可豆碎果巧克力則是由另一位法國巧克力師Michel Chaudum所製作的。除了這幾樣技

術上的突破，巧克力的發展也與製糖技術的進步有很大的關連。今日巧克力的日趨多樣化也遠超過印地安人的想像了。

世界九大巧克力

1.雀巢 (Nestlé)

巧克力傳入瑞士很晚，據傳約在1750年左右，由來自義大利的米蘭及社林等大城的巧克力商移民引進的。到了十九世紀初，一向以生產高品質牛奶自豪的瑞士人想盡辦法，希望找到結合巧克力和牛奶的配方，創出屬於瑞士風格的巧克力產品。但是牛奶的高含水量是巧克力固體化的大敵，這個問題在美國人找出製作濃縮煉乳的方法時才出現曙光。不久，瑞士的亨利·雀巢 (Henri-Nestlé) 也宣佈發明了奶粉。因此在1875年，一位名叫丹尼爾·彼得的先生終於成功的創出前所未有的巧克力。這個發明使巧克力的製作往前跨出一大步，也帶起巧克力市場的蓬勃發展。

1904年希望投資在巧克力製作上的亨利·雀巢加入彼得的公司。從此，這家公司以雀巢為名，進軍全世界。到今天，雀巢品牌舉世知名，其經營範圍也涵蓋各種食品，不再只侷限於巧克力了。

儘管是工業巧克力，但是雀巢的品質向來值得信任，它的糕餅用巧克力片就是一例，是許多糕餅師傅的不二選擇。

2.瑞士蓮 (Lindt & Sprüngli)

瑞士蓮的原名是由林特 (Lindt) 和史普汗利 (Sprüngli) 兩個名字合併一起的。1879年魯道夫·林特發明了攪拌機，使巧克力的製造往前邁了一大步，他的攪拌機使巧克力出現前所未有的

香醇和細緻；後來林特又發明將可可脂加回可可糊裡，使得巧克力能有滑潤爽口，入嘴即化的口感。二十年後，林特將攪拌機的專利和製造方式以當時驚人的天價——一百五十萬法郎金幣賣給史普汗利。數目雖然驚人，可是林特顯然不知道他賣的不是一件普通的專利機器而已，而是一隻會生金蛋的母雞。

在買下林特的公司之前，史普汗利是三代相傳的家族企業，併下林特後，Lindt & Sprüngli (即今天的瑞士蓮) 成為瑞士最大的獨立巧克力製造商。幾年前，瑞士蓮慶祝一百五十週年，大手筆的發送了兩百五十萬金巧克力給瑞士每一個家庭，雖說瑞士蓮到處可見，卻多半是來自設於他國的工廠所製造的，只有瑞士賣的瑞士蓮才是真的瑞士加工，採用瑞士牛奶在瑞士製造的。有人認為因此口味有輕微的差別。此外，瑞士蓮也提供高級的巧克力原料給手工師傅。

3.高帝瓦 (Godiva)

比利時品牌。這個巧克力帝國安全於1929年由特拉普斯家族 (Draps) 創立，生產於比利時本地的產品有50%外銷，目前在東京及紐約等兩大城附近都有自己的工廠。兩個主要生產地，一在比利時，主銷歐洲市場；一在美國賓夕凡尼亞，專做美國市場，在全世界擁有超過一千五百個賣點，特別在美國，並和下面的雷歐尼達斯堪稱比利時在全世界的巧克力大使。

4.雷歐尼達斯 (Léonidas)

這家以希臘人像為標誌，比利時風格的巧克力品牌卻是在美國起家的。Léonidas先生原籍希臘，二十世紀初定居紐約，1913年在甘德 (Gand) 世界博覽會上以其優越的巧克力品質拿到製作金牌獎，且娶了一位美麗的布魯塞爾女

子，於是將公司定於布魯塞爾。其希臘人像標誌則是1935年其，同時也是繼承人的巴希勒（Basile Kestekidis）借用自斯巴達國王頭像，並以「利人、品質、工作、認真」作為事業的座右銘。

據說巴希勒當年在布魯塞爾租了個沒有門只有一扇小窗，進出都必須從窗口的小房間，他把巧克力擺在窗口的小檯上出售，路過的行人就在這個窗口買剛從後面做出，最新鮮的巧克力。這種Léonidas式的窗口販賣，受到比利時人的歡迎，很快的，整個比利時到處可見這種窗口式的Léonidas巧克力了。

Léonidas創立於1913年，至今全世界超過一千八百個專賣點，擁有高達八十三種普拉琳巧克力的製造配方，年產量達一萬兩千噸。雖然年產量極大，可是目前還有幾款堅持用手工製造。

5. 咖啡杯（Café-Tasse）

從他的品牌各稱即可知道其市場定位原是為了佐配一杯香醇的咖啡，所以他的產品就是小片包裝的巧克力片，在歐洲經常隨一杯濃縮義大利咖啡贈送。雖然是小片裝，可是黑巧克力、苦味、牛奶等口味俱全，也有咖啡豆型的巧克力顆粒，迷你小巧，很討喜。褐色牛皮紙包裝十分「環保」，質樸而不失雅致，全世界較高級的食品店、超市或機場都可見其蹤跡。

6. 薇絲（Weiss）

二〇年代起家，也是法國老牌的巧克力供應廠，許多巧克力師用的就是它提供的原料。薇絲最著名的產品是一系列種類繁多的單片黑巧克力與牛奶巧克力，其特色是可可的香味非常突顯。另外它的「拿波里」（Napolitain）和「秋葉」（Feuilles d'automne）是非常適合搭配下午茶和咖啡的點心巧克力。

7. 克呂采（Michel Cluizel）

法國品牌，成立於1947年。克呂采巧克力是一家規模不大，但努力朝高品質產品目標前進的家族企業。創始人米謝·克呂采先生手下僅有130人，但是供應的餐飲糕餅店卻達上千家，遍及全法國，乃至世界各地。除了提供專業製作用的巧克力半成品與原料外，其產品非常多樣化，幾乎各式巧克力俱全。從單顆的半手工巧克力，各種不同可可比例的巧克力片等等。此外，還有小片裝的品嚐級巧克力，此種巧克力有不同比例的可可含量：72%、85%、99%，讓對可可比例變化有興趣的人，可以比較一下其中的差異。

這家公司相當注意品管，尤其在意其產品在商店擺設儲存的條件，對產品形象與包裝也力求精緻典雅。在法國很受到中產階級的喜愛。

8. 法芙娜（Valrhona）

成立於五十年代，起步甚晚的法芙娜所生產的巧克力有「最好的工業巧克力」之稱，他同時也是全世界重要的手工巧克力的供應商之一。所使用的巧克力豆多來自四個品質極佳的可可產地：瓜那哈（Guanaja）、純加勒比（pur Caraïbe）、吉瓦哈（Jivara）以及曼吉里（Manjari）。1997年，在巧克力師藍克斯為首席顧問的合作下推出「產地佳奶細巧克力片」（Tablette fourrée ganache Grand Cru），相當叫好叫座，工業巧克力的品質能做到這個層級的目前只有法芙娜一家，1998年法芙娜還會仿葡萄酒標示年份的做法，推出年份巧克力，希望讓消費者認識可可也像酒一樣因年份、產地而出現不同的風味。這個做法會招來「矯情」的批評，但也可看出法芙娜在提昇巧克力的地位上的努力。不過

這個標示年份的巧克力因為產量極有限，也不是到處都買的到。

9. 普蘭 (Poulain)

它是法國一百五十年的老牌子，在包裝上，其創立年份1848這個數字通常寫的比品牌名稱更大而且更醒目，乍看之下，1848甚至會被誤以為是品牌名。普蘭在法國知名度很高，和法國的巧克力史有著緊密的關聯，是最早成立的法國巧克力製造廠之一，廠房設在羅亞爾河皇室城堡所在地布羅瓦 (Blois)。早年以早餐即溶可可粉著名，至今仍暢銷於市。1937年推出的「超質黑巧克力」(Extra Noir) 始終是市場上的寵兒。

巧克力藝文軼事

1. 性 謀殺 巧克力

十八世紀法國情色文學大師薩德 (Marquis de Sade) 筆下的歡淫世界裡，飲食經常是描述墮落情慾的重點。關於這方面，當代符號學大師羅蘭·巴特 (Roland Barthes) 在他的名著《薩德，富利耶，羅右拉》(Sade, Fournier, Loyola) 曾下過一番功夫研究。他指出食物在薩德的筆下是一種社會階級的表徵，也是強盛肉慾的來源。食物對有錢階級提供兩種功能：止飢以及儲存更多的精液供淫逸生活的發洩。薩德筆下很少不是從飲食場面描述開始，然後再來一份「強健食品」，通常是巧克力或西班牙酒汁烤肉。主角辦完事後，也會來點巧克力滋補身體。當然，被那一代人視為變態狂的薩德對巧克力的情節不只於此，通常毒藥也還存在於美味的巧克力之中，讓倒楣鬼一起喝下去。

巧克力和性在文學界裡是個很登對的組合。靡爛荒淫小說的經典《反理》(A rebours, 作者伊斯曼Huysmans) 裡面有一場令人印象深刻的宴會，主角戴依山特為了慶祝他第一次的性無能，搞了一場「暫時性男子氣概死亡通告」晚會，所有的食物都是黑色的：魚子醬、黑麵包、松露汁、黑桑椹以及黑巧克力醬，飲料則是咖啡與黑啤酒。

2. 文學家筆下的巧克力

法國寫實主義作家福樓拜的名著《包法利夫人》(Madame Bovary) 裡，形容查理的第一任妻子對生活過於奢華的描述就是：「每天早餐一定要有巧克力，喝不完的巧克力」這種要求對一個農家來說當然過於浪費，可見巧克力在當時是物質生活的階級象徵之一。

3. 巧克力的愛情故事

巧克力也出現在浪漫的愛情故事中。最著名的要屬這個故事了，1743年瑞士畫家里歐塔 (Jean Etienne Liotard) 應皇后瑪麗·泰芮絲之邀到維也納替皇家成員畫像。每日清晨，里歐塔總是被一位端著香噴噴巧克力的漂亮女侍喚醒。由於這個女侍的美貌，里歐塔請她端著巧克力做模特兒，畫下了著名的「美麗的巧克力女侍」(La belle chocolatière) 一畫。後來的發展簡直是灰姑娘的翻版，這名女侍因畫像而被維也納貴族德特里斯坦王子發現，將她娶回家，從此以後和王子過著幸福快樂的日子。百年後，這幅知名畫作被用來作為美國Baker's巧克力公司的招牌包裝。

4. 巧克力的趣聞

這則故事是從1895年波爾多世界博覽會傳出的。在鈕蓋特的監獄裡，三個被判死刑的囚犯等

待上絞刑台被處決，就在繩索套進脖子的時候，法官說，奉女王之命，你們可以有另一種選擇，只靠一種飲料過活，不可以進食任何其他食物或飲料，活多久算多久。當時劊子手已經在旁伺候了，三個囚犯都不願意被立刻砍頭，寧可選擇禁食多活幾日，反正多活一天是一天；第一個每天只喝茶的，多活了十七天，第二個只喝咖啡的，

多活了四十五天，第三個喝的是巧克力，據說他活得最久……

天冷了，來杯熱巧克力吧！或是一小片巧克力；吃完後，人生觀都可能改變了呢。

（本文作者為政治大學歐洲語文學程主任）

中法比瑞文化經濟協會及中國留法比瑞同學會活動通訊

中法比瑞文化經濟協會與中國留法比瑞同學會訂於中華民國99年2月27日（星期六）上午10時30分在台北市敦化南路一段280號外交部領事人員講習所國際廳舉行99年聯席會員大會並改選理監事，活動內容大致如下：

| | |
|-------------|---|
| 10：30－10：45 | 報到 |
| 10：45－11：00 | 兩會理事長報告 |
| 11：00－11：30 | 瑞士商務辦事處主任Jost FEER演講「Similarities & Differences between Switzerland and Taiwan」 |
| 11：30－12：00 | 巴黎第一大學社會學博士、玄英大學社會福利學系教授趙美盈演講「歐盟社會保障政策」 |
| 12：00－12：20 | 討論議案，投票選舉協會第21屆／同學會第23屆理監事 |
| 12：30－14：00 | 聯誼餐敘，地點：敘香園酒樓台北市仁愛路四段68號1樓 |

歡迎會員踴躍參加！

賀 廖修平教授榮獲行政院文化獎

廖修平教授出生於1936年，台北市人，1959年畢業於國立師範大學美術系，先後留學日本、法國，並曾長期旅居美國，是第一位將現代版畫藝術帶回台灣、推動傳授的畫家。由於他的長期耕耘與回饋，曾經獲得不少無數的讚譽與肯定，並獲有「台灣現代版畫之父」的美稱。此次同黃春明（作家）、張光賓（書法家）等同獲行政院第29屆象徵國家最高榮譽的文化獎，可謂實至名歸。