

在比利時吃巧克力

一提到巧克力，一般直覺會聯想到的就是比利時了。不過，其實比利時並不是最早發明巧克力的國家。

因緣際會在魯汶聽了一堂介紹巧克力的講座，老師的研究領域就是巧克力，因為老師自己也愛吃哈哈。其實隨便查一下巧克力的由來會發現，一開始巧克力的原料可可豆是十六世紀初由西班牙人科爾特從中美洲引入歐洲的，當時的食用方式是將可可豆磨成粉，加入水和糖飲用，成為皇室間的聖品。隨著時間發展，陸續由西班牙人透過濃縮、烘乾等方式產出固態狀可可，十九世紀荷蘭人發明了可可豆脫脂技術讓可可豆可與水溶為一體發展出口感更細膩的巧克力，之後瑞士人發展出牛奶巧克力的製造方法，而第一家巧克力工廠則是在英國設立的。不難發現，從可可豆被發掘到成為現在我們所熟知的巧克力這段歷史，看不到比利時的身影。另外，從供給和需求面顯示，全世界生產最多巧克力的國家是美國和德國，比利時在瑞士之後居於第四；而吃最多巧克力的國家則是瑞士人，比利時還不及前五。那為何比利時是大家一提到巧克力就會聯想到的國家呢？老師笑笑回答：「或許是因為比利時的巧克力是最棒的吧。」

總之，在比利時的確會看到很多巧克力品牌，除了常聽到的 Godiva，還有 Leonidas、Galler、Neuhaus、Mary.....等，每家主打的特色不盡相同，這邊就簡單比較一下幾家常見品牌的差異：

品牌名稱		價位	特色
	Godiva	偏高	<ul style="list-style-type: none"> ● 全球分店最多 ● 松露口味巧克力
	Neuhaus	高	<ul style="list-style-type: none"> ● 曾為比利時皇室的特約巧克力供應商
	Mary	高	<ul style="list-style-type: none"> ● 皇室的御用品牌
	Pierre Marcolini	高	<ul style="list-style-type: none"> ● 號稱比利時巧克力界的 LV ● 發明許多獨特的創新口味

	Leonidas	平價	<ul style="list-style-type: none"> ● 比利時的國民品牌
	Galler	平價	<ul style="list-style-type: none"> ● 各種口味的巧克力條 ● 可在超市購買
	Chocopolis	平價	<ul style="list-style-type: none"> ● 手工巧克力為主

其實比利時巧克力的品牌有上百家，而且大眾普遍喜愛的夾心巧克力(Praline)和各式各樣的巧克力片(tablet)幾乎家家都有賣，且每家都號稱自創的獨門配方，所以孰優孰劣好像各有擁護者，當然一般而言越貴的就越精緻囉！光是在小小的沒什麼觀光客的魯汶，就可見到不少 Leonidas、Godiva、Neuhaus 的店鋪，可見比利時人對巧克力的熱愛。身為口袋淺淺的窮學生，我最常買的是 Leonidas 推出的多口味巧克力片禮盒，大盒 32 片 10.5 歐，小盒 16 片 5.15 歐，不僅平價，拿來送出國拜訪的朋友也滿體面的哈哈。

另外，有時天冷會忍不住想來杯熱飲暖暖身子，不過在歐洲如果你點了一杯熱巧克力(hot chocolate)的話，你會發現你不認識你手中的飲料！歐洲的熱巧克力是直接放入巧克力塊再加上熱水沖散，含可可脂，所以喝起來非常的甜稠，就像在喝融化的巧克力；而我們過去熟悉的熱可可則是由可可粉、糖和其它添加物混合而成，不含可可脂，喝起來是種帶有巧克力味的飲料。在歐洲的小店裡大部分販售的都是熱巧克力，如果想要點熱可可的話，則是要點叫做「hot cocoa」的飲料。



圖 1 還沒攪拌的熱巧克力