



## 沃韦 瑞士巧克力发源地

说起瑞士巧克力,那是大大的有名,突发奇想:我能不能去找找巧克力的发源地呢?

据记载,1819年,瑞士人弗朗索瓦·路易·卡勒(1796-1852)在意大利的都灵第一次尝到了巧克力这种东西,那个时候,巧克力还是一种饮料,他喝过之后,就立刻被迷住了,于是留在那里,花了四年的时间,学习巧克力制作工艺,终于学成。回到瑞士之后,在沃韦(Vevey)建立了瑞士第一家巧克力工厂。他做出一项创新,将液体巧克力加以脱水浓缩成一块块便于携带和保存的巧克力糖,于是,巧克力便在瑞士风行起来。后来,卡勒的事业传给了儿子和女婿,女婿丹尼尔·皮特也是一个厉害角色,他嫌黑巧克力过于苦涩刺激,给儿童吃并不适宜,于是制造了史上第一块牛奶巧克力,并找到了他的邻居亨利·雀巢(Henri Nestlé)合作,开始工业化的量产牛奶巧克力,至此,也开创了雀巢公司的百年大业。如此传奇的故事,更是激起了我对于巧克力故乡的好奇。

Vevey是一个典型的瑞士小城,位于莱芒湖边,景色自是无敌。从洛桑过去,火车只需半个来小时,火车还未到站,就远远可以看见雀巢总部的大楼,非常现代化而且醒目,俨然是这个城市的地标。下车来到问询处,打听哪家巧克力店最好吃,得到的答案是, Vevey的巧克力都是最好的,你喜欢什么口味?立刻换一种问法:你推荐一家离开火车站最近的,你最满意的店,于是我来到了一家叫做“POYET”的巧克力甜品餐厅。

点上一杯咖啡,再来一块巧克力蛋糕,用舌尖细细品味,香浓但不腻人,美味指数直逼10分。于是亮出媒体身份,说明来意,要求参观采访一下制作过程,店家欣然同意,可以向远道而来的客人介绍一下自己的拿手好糖,看来也是正中下怀。

厨房不大,做巧克力的员工也就六七位师傅,一道一道工序井井有条,厨师长很热情地向我一一解释。先说原料吧,巧克力的基本原料是可可豆,它的种植限定在赤道南北各二十个纬度间的陆地上。因为采摘、运输、研磨、加工的复杂,大规模的巧克力工厂,通常都直接购买成品的可可脂,然后制造巧克力。可手工制作的巧克力就必须有更精致的加工了,他们直接买回巧克力豆荚,然后自己开始进行发酵工艺:发酵过程导致可可豆温度升到125华氏度,杀死了其中的细菌,并激活了存在着的酵素,形成当烘烤可可豆时产生巧克力味道的混合物。随后再干燥脱水,据说,制造一公斤巧克力,大约需要900粒可可豆。

随后就是熬巧克力酱,这是将糖浆与可可浆混合的过程,由于巧克力的熔点只有36℃左右,所以稍稍加热过头,就容易粘锅,必须小火加热,不停地搅拌,再加入牛奶、果仁等辅料食材,随后,将热的巧克力酱灌入各种形状的模子,就形成了基本的巧克力块,最后,就是“表面文章”了,裱上不同的花色,撒上一些辅助的香料粉,当然这是最简单的巧克力,稍有复杂的,例如夹心巧克力之类,自然工序又多了不少。

手工制造的巧克力价格不菲,平心而论,手工巧克力与量产的一些高端巧克力相比,

# 在瑞士尝「三宝」

巧克力、葡萄酒与奶酪

文图/王勇

说起瑞士三宝,答案纷杂,网上查查,有的说是银行、手表与军刀;也有的说是礼拜堂、咖啡馆、打靶场。而当我去年11月再游瑞士,享受了饕餮之后,脱口而出的是巧克力、葡萄酒与奶酪。



确实更为细腻,香味也更为浓郁,就像现磨咖啡的道理一般,但也还没有到有级别差的地步,大家如此地追捧它,很大的原因在于这门手艺已经从技术成了一种艺术。在一间古朴的咖啡馆中,我尝到的不仅是巧克力,更多的是看见了巧克力文化的历史传承,这种感受才是让人最为愉悦的。

## 瓦莱州

### 瑞士葡萄酒的重要基地

尽管中国很早就产生了“葡萄美酒夜光杯”这样的诗句,但每天在餐桌上少不了葡萄酒的还是欧洲人民。上海的各家高档超市中,法国的波尔多、意大利的托斯卡纳、德国的美因河流域这些著名产区的葡萄酒一定架上有货,而在这几个国家中的瑞士,它的葡萄酒却似乎从未见过。所以一直有个印象,瑞士好像不出啥葡萄酒。但这次的旅途,大大改变了我的印象。

在洛桑的一次晚宴,喝到了一瓶口感上佳的白葡萄酒,悄悄地拿起瓶子上的酒标端详一下,居然是瑞士的本地酒。随口一问,瑞士朋友便打开了话匣子。瑞士有好几处葡萄

酒产区,也有着很长的葡萄酒酿造历史,但因为国土面积有限,葡萄园也就大不到哪里去,葡萄酒产量很有限。但瑞士人对于葡萄酒的需求度却很高,现在本地葡萄酒仅能满足60%左右的市场需求,其他需要进口。所以,在海外市场看不见瑞士产的葡萄酒,就显得很正常了。瑞士朋友骄傲地说,想喝瑞士葡萄酒,你只有到瑞士来才可以喝到。我说很想去葡萄园和酒庄去看看,他们推荐我,去附近的小城Chexbres走走。回去在网上查了下,居然它连个中文标准译名都没有,我就称它切斯布瑞斯吧。

这是一座小镇,甚至称它是个小村落更为贴切,它沿着莱芒湖边的山坡建成,已经有千年以上的历史,原先属于勃艮第王国,1079年亨利四世把它划给了洛桑的大主教管理。村庄的两旁,是一望无际的葡萄园,走一路,随手摘一路尝尝,确实每块葡萄园中的味道都各有特点。道路两旁,一家家小酒庄随处可见,不少还附带餐厅。

午餐时间也到了,随便进入一家餐厅,门口的长条桌上放着一排自产的葡萄酒。店主立刻递上的一本酒单,我表示是来用餐的,他

说,先点酒,然后再配菜!点了两支酒单上特别推荐的当年装瓶的葡萄酒,一红一白,然后店主为我们配了菜:前餐为白酒配鹅肝,主菜为红酒配香肠,法国菜与德国菜的混合,真是很有混搭文化的意思。随口聊起,店主告诉我们,这家酒庄是他曾祖父留下的,当年不设餐厅,而2007年,切斯布瑞斯所在的地区被列上了联合国科教文组织的世界文化遗产名单,游人立刻多了起来,所以,一体化的服务就显得更为重要了。他说,卖酒当然是我们的主要生意,但来自世界各国的游客知道我们在做什么,这更重要。随后,他热情的带我们去酒窖参观。位于地下室酒窖,那种发酵的气味我并不喜欢,但直接从酒桶中放出的葡萄酒,却可口芬芳。楼上,一个小小的灌装车间,5个工人正在流水线上工作着,店主说,这里工作的几位不是亲戚就是邻居。我问,你不想把规模变得再大些吗?他说,现在的规模是我爷爷留下来的,我觉得正好。

瓦莱州的酒不贵,也很爽口,瑞士人民从来没有想过要去弄个排行榜,把瓦莱州的酒分个等级,弄个次序,因为他们知道,喝酒的快乐在于与谁喝,在哪里喝,我再一次体会到了那句话的含义:想喝瑞士葡萄酒,你只有到瑞士来才可以喝到。

## 奶酪

### 这里有两千种吃法

奶酪英文是“cheese”,法国人叫它“fromage”,意大利人称它“formaggio”,德语是“Kaeese”,在中国,一些少数民族也能制作,内蒙古称为奶豆腐,在新疆俗称乳饼,完全干透的干酪又叫奶酪。关于奶酪我们可以很科学地表述为:它是一种发酵的牛奶制品,其性质与常见的酸牛奶有相似之处,都是通过发酵过程来制作的,也都含有可以保健的乳酸菌,但是奶酪的浓度比酸奶更高,近似固体食物,营养价值也因此更加丰富。每公斤奶酪制品都是由10公斤的牛奶浓缩而成,含有丰富的蛋白质、钙、脂肪、磷和维生素等营养成分,是纯天然食品。就工艺而言,奶酪是发酵的牛奶;就营养而言,奶酪是浓缩的牛奶。

总之,奶酪是一样好东西,是一种很有营养的食物。但是,长时间以来,不少中国人吃不惯,因为部分奶酪会散发出一些气味,某种有别于臭豆腐的臭味,当然也有朋友对于奶酪的这种气味表示“打了耳光也不肯放”,所以,奶酪就和榴莲一般,变成了一种有争议的食物。

瑞士人爱吃奶酪,而且爱变着法子吃。单从口味而言,号称不下2000种,不同地区有不同的口味:在奶酪中加入各种果仁、胡椒;用牛奶、用羊奶做原材料;不发酵,一半发酵,甚至是长霉的……,当然不能不提到把奶酪加热了吃,这是瑞士的传统饮食方法之一,其中最著名的是奶酪火锅(Fondue)和奶酪板烧(Raclette)。这两道菜都是用溶化的奶酪制作而成,加热溶化,再用面包蘸着吃,所以通常在冬天食用。

这倒是让我联想起中国纷杂的菜系,老外吃中餐往往只知道一个麻婆豆腐、一个鱼香肉丝啥的,而我们也不会明白奶酪的背后到底有多少故事,其实,越是丰富的东西,你越要花时间去慢慢品,才能够最后找到你的最爱。

## “桌子”上的前菜

“TAVOLA”一词意大利文意为“桌子”。透过落地玻璃窗既可以欣赏静静流淌的黄浦江景,又可将浦江两岸各类上海地标性建筑景观尽收眼底, TAVOLA上海意大利餐厅独特的地理位置给上海又增添了一张美好的“桌子”。

近日,该店曾工作于意大利米其林星级餐厅的意大利名厨 Davide Care 首创运用长型实木来呈现种类繁多的精美开胃前菜。十多种的时令特色食材,配上进口水牛奶酪、意大利顶级 San Daniele 火腿、36个月的陈年托斯卡纳 Pamigiano Reggiano 芝士等多种食材,搭配自制香脆的迷迭香风味 Focaccia 面包,各式各样的意大利美食开胃菜尽在其中,可供6人以上食用。良辰美景,呼朋唤友,一起来享受吧!