

巧克力的魅力與省思

去年每週3天利用下班時間前往淡江大學進修日語，有一則課文談到日本的情人節之趣談。年輕朋友戀愛中送的巧克力，叫情人巧克力。對於年紀大的上司或朋友，雖然不是情人，也不會忘了送巧克力，此叫「義理巧克力」。隔2個月後的那一天，接受禮物的人，務必反送巧克力，此叫白色情人節。

日本社會可能因巧克力的互相贈送，上下感情融洽；因巧克力而打破感情的屏障，共同上一條心。雖然日幣對美元之匯率已打破了100，但也看不出日本經濟蕭條的景象，或許是巧克力的魅力吧！

暢銷甜食

巧克力（Chocolote）迄今仍是世界上最暢銷的點（甜）心食品之一，在歐美或日本，尤其是瑞士，巧克力工業非常發達，種類之多，真是琳琅滿目。

巧克力雖然以可可粉為主要原料，但因製造、加工的過程，令人永不忘懷的而使巧克力具有特殊風味，這也是巧克力魅力之所在。

此外，含有將近40%以上的油脂，也賦予巧克力具高熱量之主要原因。怪不得登高山的朋友

，總不會忘記於登山前準備一些巧克力，體積小又容易攜帶。

入口即化

好的巧克力必須能入口即化，也就是其融解點約在30℃左右，入了口即化，不會有任何油膩的感覺，或團滯留口中；另一為組織細微，粒子小不會有沙沙的感覺。

三大種類

一般而言，巧克力可分成三大類：純巧克力是指由可可脂（Cocoa Butter）、可可漿（Cocoa Mass）加上糖、奶品等其他成分製成者；調合巧克力則是指由可可脂和其他植物性代用油脂加上可可粉、糖、奶品等成分製成者。第三類為加工用巧克力，配方與調合巧克力相似，其係供蛋糕、西點、冰品等食品工業再加工使用。另外，純巧克力依可可用量的多寡，又可分為苦巧克力（Bitter Chocolate），牛奶巧克力（Milk chocolote）等。

製法特殊

巧克力的製造方法和一般糖果不同。以牛奶巧克力為例：先取原料糖分40%，可可脂30%，可可粉10%及奶粉20%，再加上約0.5%之乳化劑（通常為卵磷脂）及香料，所有原料經過混合

，在滾輪研磨後，再以精鍊機（通常為60℃，24小時以上）精鍊（conching）除去水分及揮發性酸，使可可粉變成具有特有風味及組織，然後以調晶機調晶（Tempering），使巧克力得到穩定的結晶型態，並賦予巧克力滑膩爽口的特性。再經過成型、冷卻、包裝處理後，即是令人垂涎三尺的巧克力了。

妥為貯存

巧克力貯存需要妥善照顧，諸如穩定的貯藏溫度（不可超過25℃以上）；相對溫度維持在50%~60%之間；存放時，不可直接接觸地面或牆壁；避免日光直射或其他熱源。因為貯存條件不當所致之品質變異，最普遍的是脂肪再結晶所造成的顏色變白之霜化現象。

關懷與愛

一粒小小的巧克力，充滿著如此大的學問，也令懷念起以前感情交融的鄉下情懷，彼此相互幫忙，家中美食互相贈送，出遠門返家了不會忘了帶一份“伴手”，全家大小圍著問東問西，享受著遠方帶回之美味。

我們的社會，需要更多的愛、更多的情來維繫。小小一份巧克力，不管是情人巧克力，或是義理巧克力，總是拉近了彼此間的感情，何樂而不為呢？

