

# 夜上海

新民晚报  
20  
2020年  
8月25日  
星期二

## 潮店

格调  
悦动  
味道  
买手  
影音  
流连

### 夜上海



新民夜上海  
越夜越精彩  
八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计 黄娟  
本版编辑 刘珍华

申之魅

# 可可香气入迷 奇妙味觉造梦

张钰芸

意无涯

电影《查理和巧克力工厂》里，小查理幸运地抽中金色门票，得以参观一个充满神秘色彩的巧克力工厂。巧克力工厂会是什么样子的呢？会有巧克力融化的瀑布吗？会有薄荷糖做成的草坪吗？或者有夹心糖做成的南瓜吗？在上海，就有这样一个“巧克力剧院”，能让人沉浸在巧克力的世界中，满足你所有的幻想。

如果你对巧克力有研究，那你一定听说过珍得(Zotter)的大名。这个来自奥地利的巧克力品牌是当地的NO.1，更以口味多样在全球声名鹊起，位于奥地利蒂罗的巧克力工厂还是当地的旅游景点。

别以为远在千里之外的巧克力工厂难以触及，在杨浦滨江的上海国际时尚中心里，就藏着一座“珍得巧克力剧院”。一走进它，甜香滋润的可可香气让人着迷，各种新鲜奇妙的味觉体验更让人沉迷其中。

电影《浓情巧克力》里曾经说过，你不能拒绝巧克力，就像你不能拒绝爱情。何不踏入这个巧克力的“造梦空间”，全身心地体验一场甜蜜的享乐之旅？

采访对象供图



童趣



展示柜



调制



品尝



外景



美味



系列产品



挂画

营业时间：周二至周五  
11:00-17:50，周六、日 10:00-18:50，  
周一闭馆  
店址：杨树浦路2866号上海国际时尚中心  
9号楼  
电话：(021)61390150/61390151  
交通便捷指数：★★★★☆ 没有地铁可直达，如果条件允许，建议自驾前来，停车位很充足。  
价格亲民指数：★★★★★ 消费者(一大一小)再加上一份巧克力DIY，珍得巧克力的微店售价160元，包括导览及全进口的手工巧克力畅吃。  
服务亲和指数：★★★★★ 众多“巧克力迷”可在店里获得沉浸式感官体验，不仅好吃、好玩，参与每一场的巧克力之旅，都有专业的工作人员带领，边走边讲，为您把“巧克力的故事”娓娓道来。在品尝巧克力美味的同时，可增长知识，获得乐趣。

行有迹

## 开启“可可豆之旅”

你知道巧克力是怎么生产出来的吗？就从一颗可可豆开始，了解它的前世今生吧！

走进巧克力剧院的第一站，就是梦幻的可可剧场。大屏幕上播放的纪录片，将观众带入了富饶美丽的拉丁美洲，一睹可可的生长之地。万物茂盛的热带雨林，是世界上最适合可可生长的地方。勤劳的当地人在这辛勤育苗，再经历发芽、采摘、发酵、挑选之后，才能得到成品可可豆。一颗颗咖啡色的小豆子，在成为原料之前，还要经过一道道工序，只为最后在唇间香气绽放的一瞬，堪称披荆斩棘的可可豆。

值得一提的是，影片还用一定的篇幅介绍了公平贸易，让大人和孩子都能了解到有机、绿色、公平贸易的巧克力世界。什么是公平贸易？它是指建立在对话、透明和尊重基础上的贸易伙伴关系，向边缘化的生产者和工人提供更好的贸易条件并保障他们的权利。

作为公平贸易组织的一员，珍得巧克力坚持100%有机和公平贸易，从供应商那里直接采购原材料，为顶级的巧克力付出高于市场价的价格，因此与可可豆种植者建立了温暖和亲密的工作关系。巧克力是如此抚慰人心的食物，它的生产过程也应该充满温情。

看完了影片，走进长长的连廊，真实的可可出现在眼前，从尚在豆荚里的可可豆，到发酵后被精细划分的可可豆，每一粒都香气馥郁。参观者还能拿起一颗尝尝味道，并没有想象中的香甜，未经制作的可可豆原来是酸、涩、苦的。

## 自己动手做巧克力

不仅是可可豆，这里还有薄荷、生姜粉、香草、肉桂，乃至干茴香、猪油、鱼骨等奇奇怪怪的食材。这些从寻常到猎奇的食材，都是点亮珍得灵感的巧克力配方，真是只有想不到，没有做不到。

看了这么多制造巧克力的原料，想不想自己动手，做一块独一无二的巧克力？DIY手作实验室就在眼前啦！这里有琳琅满目的巧克力素材，吸引着参观者用爱和创意当场完成一整块的巧克力。

小汽车、小牛、兔子、米老鼠、星星、花朵、披萨……先在十多种模板中选出你喜欢的一款，然后再选择巧克力口味，从白巧克力、咖啡巧克力、牛奶巧克力、百香果巧克力、榛果牛轧糖巧克力等11种口味中选出2种后，告诉工作人员，很快你就会得到一只装有相应口味巧克力酱的模板。

小心翼翼地捧着它来到加料区，排成一长条的各色配料更是让人无从下手，从各种不同形状和口味的小片巧克力，到各种水果干、干花粒，都可以放入你的巧克力作品中，让黑巧克力多一点大马士革玫瑰的香味，或者让牛奶巧克力有坚果的香脆。不能犹豫太久哦，要赶在巧克力酱慢慢凝固之前，把你想要的配料都放进去。

随后工作人员会对制作好的巧克力进行处理，凝固脱模后放入专用的小礼盒，当场就能把这份“小礼物”带回家！无论是第一次DIY巧克力的小朋友，还是完成专属定制的情侣，这一份独特而又浪漫的礼物，都将储藏下最美好的瞬间，今后的每一次品尝，口中的甜蜜都将胜过千言万语。

## 200多种口味任品尝

完成参观和制作的过程，整场巧克力之旅的高潮即将到来，登上巧克力天阶，前方有200多种不同口味的巧克力在等待你的品尝。导览小姐姐说，这里总共有5个区域5大种类的巧克力组成盛宴，从经典的唱片巧克力到双片、手工、糖皮豆和热巧克力，各种各样口味的巧克力，似乎永远都探索不够，永远都有惊喜在后头。

唱片巧克力是艺术和美食的完美结合，每一片都有独特的艺术包装和多种滋味的混搭，让每一口巧克力都在口中舞动出奇妙的旋律。果仁天堂把手工榛果牛轧糖融入牛奶巧克力，榛果和核桃带来撞击滋味，是让人一下子就清醒的音符。摇滚玫瑰把干玫瑰花瓣的温柔芬芳混合进巧克力的浓郁激烈，在舌尖翻滚起来。

酸酸甜甜的糖皮豆则被放在不断旋转的罐子里，模仿它在巧克力工厂中的生产过程，每一颗巧克力豆都穿着甜蜜的盛装，放进嘴里，有的是莓果的酸甜包裹着巧克力的香醇，有的是太妃糖的香甜中和巧克力的微苦。

## 常换常新“奇怪”规定

你还能一边欣赏世界上最小的缆车在室内运转，一边喝着巧克力与牛奶混搭的热巧克力。60摄氏度的保温柜里，别处买不到的咖喱口味热巧克力，值得你喝一杯。

盘子、管子、喷泉、杯子甚至于回转带……到处都是好吃的巧克力！带着被美味陶醉到醺醺然的心情，走进珍得巧克力商店中，你刚才品尝过的各种巧克力都能在这里买到。

你知道吗？珍得的巧克力是常换常新的。它有一个“奇怪”的规定，每年都会淘汰最好卖的巧克力，而不断推出更多更好的巧克力。这是创始人珍得先生为了激励自己不断创新、不断提高而制定的规则。有如此的魄力，真让巧克力控们欲罢不能！