

## 海南可可传奇

可可事



# 「巧」遇海南豆 珂珂琥创始人在海南寻得优质巧克力原料

文/海南日报记者 傅人意



王惊和马克。

## 从零开始舌尖上的探索 “让世界通过巧克力更多地了解中国”

眼前的王惊，戴着黑框眼镜，说话时声音柔柔细细的，微瘦的身子里却蕴藏着大能量。

12年前，王惊大学毕业后成为一家战略咨询公司的商业分析师，随后跨界进入烘焙行业。2019年，她和丈夫一起创办了精品巧克力品牌KES-SHō珂珂琥。她认为自己只是一个巧克力行业的“小学生”，虽然遇到了许多不可预知的困难，但一直在探寻巧克力世界的与众不同。

王惊回想起自己第一次吃到产地原豆巧克力的经历：那是2017年的春天，在印度南部的小城迈索尔，她在一家宝藏精品超市里发现了一块用椰子壳纤维再生纸包裹的巧克力。

店里的服务员热情地用英语介绍说：“这块巧克力使用了印度本地的可可果，是非常高端且风味独特的黑巧克力。”

王惊曾到比利时和法国的多家知名巧克力店“打卡”，听到店员这样介绍印度巧克力，感到很好奇。拆开一尝，她惊呆了：“那种明亮的酸度，像是菠萝蜜、百香果、云南酸角的味道一同在舌根处绽放，接下来才是焦糖烧过后带有微苦的甘甜。难以相信这是一块不含任何风味添加物的黑巧克力。”

享用完美味，王惊认识了这家巧克力店的创始人，一对来自南非和英国、选择在印度定居的异国情侣。这是她第一次深入了解无添加物的产地原豆巧克力。

从此以后，王惊对巧克力风味有了新认识。之后的一年里，王惊在日本东京学习烘焙、西点与巧克力等专业知识，走访当地优秀的产地精品原

也许，在不少人的印象里，巧克力是味道甜腻、却没有灵魂的工业制品。当下，这种刻板的印象标签，正在随着日渐盛行的原产地精品巧克力(Bean to Bar)的出现慢慢转变——那是一种具有原产地风味，能给你的味蕾带来有趣“旅行”的味道。

10月18日，第三届中国可可文化节暨可可产业高峰论坛在万宁兴隆举行。论坛上，精品原豆巧克力品牌KES-SHō珂珂琥的创始人王惊和丈夫马克和大家分享他们与海南可可的情缘。

王惊毕业于清华大学生物系，马克毕业于美国斯坦福大学计算机系，是什么样的机缘让这对“学霸夫妻”沉浸在可可的世界里？由他们烘焙制作的海南可可原产地巧克力，味道有什么不一样？海南日报记者对夫妻二人进行了专访。



珂珂琥单一产地巧克力制品套餐(产地从左到右分别为海南、加纳、坦桑尼亚、秘鲁)。

豆巧克力品牌企业。

“他们打动我的，不仅仅是对于风味的探索，对于品质的高标准，更多的是，他们借助巧克力制品，将自己从小耳濡目染的本地文化优雅地传递出去。”王惊说。

随后，王惊和马克萌生一个想法：“如果我们可以创建Made In China的国际知名巧克力品牌，让世界通过一块巧克力可以更多地了解中国，那就多好！”2018年，他们从零开始尝试制作精品原产地巧克力。

## 被海南可可所惊艳

“品尝海南可可，就像一趟充满奇遇的旅行”

马克生于美国烘焙世家，从小跟着奶奶学做西点。一开始，他对新事业充满信心。

但是，“理想很丰满，现实却有点骨感”。从进口可可豆、购买设备到研究制作方法等，他们前后花了2年多时间。

2018年初，王惊和马克第一次通过海外的精品可可豆样品供应商采购可可豆样品时，因为不了解进口可可豆的白名单规定，白白损失了一笔货款。

巧合的是，马克的一位校友是可可庄园主，马克通过和他联系，订购了4吨可可豆。随后，又让公司获得了进出口贸易的资质，逐渐弄明白了生产布局的各项要求。

可可豆买来了，但因为没有经验，他们未及时将可可豆存入冷库，导致许多豆子发霉、长虫。

“后来我们才知道，储存可可豆的空间条件要求很高，库房湿度要在50%以下，很少有合适的场地。”王惊说，空气湿度对精品可可豆风味带来的影响几乎是不可逆的，因此库房最好是自建自管。如果实在没有条件，可以考虑密封冷冻可可豆，但是要注意在解冻过程中防止受潮。

面对困难和挑战，他们没有选择放弃。近3年多时间里，KES-SHō珂珂琥品牌获得了8枚亚太区和国际比赛的奖牌，获奖产品涵盖多种口味的生巧、五彩斑斓的双层夹心巧克力、原豆巧克力排块等。

在搜寻优质可可原料的过程中，王惊和马克发现了海南可可。在位于上海的珂珂琥门店里，用产自万宁兴隆的可可制作的热巧克力饮品和蛋糕套餐吸引许多年轻消费者前去品尝。

海南是中国可可主产区，也是这对“学霸夫妻”的福地。“我第一次尝到海南可可的味道，觉得十分惊艳，有点像蓝莓、树莓，又有坚果仁的味道。品尝海南可可的感觉就像开启了一次充满奇遇的旅行。”马克这样评价海南可可的风味。

王惊说，在一次次探索中，可可风味的不同其实类似世界的多元性，正因为有了这些不同之处，才给人们带来了丰富的体验。

## 把海南可可“装进”世界

期待用海南可可做更多有趣的巧克力

马克和王惊此



王惊在制作甜品。

次前来万宁参加论坛，其实还带着一个“小任务”：考察海南的可可种植情况与发酵工艺，再采购一些海南可可回去。

海南热带农业国际技术转移中心主任廖子荣介绍，海南岛位于适宜种植可可地带，气候条件等非常有利于可可的生长。目前，中国热带农业科学院香料饮料研究所已保存可可种质资源500多份，并建立了可可种质资源专类圃。经过品比、区域和生产性试验，团队选育出了我国第一个具有知识产权的可可品种——“热引4号”。

一颗可可豆是否优质，有哪些评价标准？廖子荣介绍，可可豆的评价标准包含脂肪含量、多酚含量、可可碱和咖啡因的比值，以及风味特征等，“海南可可风味独特，近年来，国外精品巧克力生产企业对海南可可的采购热情提高。去年，海南兴科热带作物工程技术有限公司生产的500公斤可可豆出口比利时，海南可可产业正朝着高端精品的方向发展！”

“展望未来一年，我们最期待的就是能够用产自海南的可可制作更多有趣的巧克力和巧克力制品。”马克说，他们希望通过发掘更多的优质本地食品原材料，减少交通运输带来的碳排放，促进我国精品农业更加高效地发展。“希望可以把海南可可‘装进’世界，让世界更了解海南味道，中国味道。”

王惊说：“可可，开启了我们心中对生活探索的追求，生活无定式，口即世界。”



珂珂琥海南产地热巧。本版图片均由受访者提供