

# The Story of a 500 year old Candy

## 历时五百年的糖果故事

文 / Kevin Bonnaud



杏仁，甜瓜，糖和充分的日照，这些就是制作可利颂杏仁饼 (Calissons) 的配方。可利颂杏仁饼，是法国普罗旺斯十三种圣诞甜点之一。

可利颂杏仁饼是普罗旺斯艾克斯地区的美食象征。尽管按照当地流传的说法，这款甜品可能起源于意大利，但它却成名于1454年的法国，当时安茹 (Anjou) 地区的雷内皇帝在他第二次婚礼的时候，命令他的厨师为新婚的古娜德拉法皇后准备了这款甜食。这款甜点让神情忧郁的皇后笑逐颜开，以至于宫廷里的一位成员称这款甜点“惹人喜爱”（在法语里的谐音即是“可利颂”），从此可利颂这个名字便流传开来。

每年三次（分别在九月初，圣诞节和复活节的时候），被赋予美好祝福的可利颂杏仁饼会在街上被分发给本地人和游客。这项传统起源于1629年，当时一个官员通过这种方式向圣母玛利亚祈祷，期望停止瘟疫的肆虐。可见这种方式奏效，因为在随后的很长一段时间，大家都相信这款甜点能防病害。现在的法国当然不再有瘟疫，但是这项分发甜点的传统在20年前被重新恢复，“让人们了解可利颂杏仁饼的起源。”阿历克斯·贝尔图卡告诉我们，他是罗伊·雷内甜食厂 (Confiserie du Roy René) 的观光部经理。这家甜食厂占地6600平方米，在拥有砖黄色外墙的工厂里，每年生产五千万个可利颂杏仁饼。这家工厂很大，每年可以储存200吨杏仁。这些杏仁产自普罗旺斯和西班牙，因为单纯法国的杏仁产量不超过150吨。



### 传统技艺

走进生产区，一位员工正打开一袋重25公斤的杏仁，杏仁的香气扑面而来。他们剥掉棕色的杏仁皮，把杏仁放到蒸汽罐里补充水份，“防止在随后的制作过程中流



失水份。”贝尔图卡告诉《hi欧洲》。

与此同时，另外一位员工打开了一箱箱装满糖渍甜瓜的纸箱，这些糖渍甜瓜产自卡瓦龙 (Cavaillon)，并在糖渍水果之城阿伯特 (Apt) 加工而成。95%的可利颂杏仁饼的口味是甜瓜口味，其余大多数是橘皮口味。原料混合之后要进行加热以减少水份。“我们在混合物中采取均匀吸收的原则，这样它的甜度可以维持10个月之久。”贝尔图卡解释说。加热之后，要把混合物进行揉搓，再加入糖和苦杏仁，然后放置三天。

定型这一步极为精细，由可利颂女工 (Calissonneuses) 操作完成。她们在模型当中加入一薄层未发酵的面包，挤入之前的混合物，再加上糖霜。最后，可利颂杏仁饼再烘焙10分钟即完成制作。

### 发掘新品

我们注意到可利颂杏仁饼有一种新品出现，外形更小，糖霜颜色更加多样，还有类似姜，蜂蜜，马鞭草，柑橘或者樱桃的新口味。“这让我们可以满足更多客人的口味，

开拓更多市场。”贝尔图卡说到。

在参观完包装的环节，做为游客的我们被带到现代化的可利颂博物馆。这里的触摸屏指导我们如何制作可利颂杏仁饼。这个博物馆是为了纪念该甜食厂的创办人厄内斯特·吉列而修建的。一幅大照片展示他的作坊和当时的旧机器。“1920年，厄内斯特·吉列买下了他做为领班的牛轧糖厂。”贝尔图卡说。这家工厂一直作为家族企业运营着，直到2014年商人奥利弗·包桑接手，并为之制定了新的目标：到2020年使收入加倍，并使年客流量达到十万人次。目标是使品牌走出普罗旺斯。品牌刚刚在巴黎开设了专卖店，在今年的11月份还会有店面在迈阿密问世。罗伊·雷内 (Roy René) 的产品在北京的老佛爷百货也能买到。