

法蘭西的後花園：昂傑

——流著蜜與香的利口酒

錢桑香 梁郁

位於法國羅瓦河流域旁的昂傑區域，擁有法國的花園之美譽，除了各種不同類型的花園之外，令人更期待的是此地所孕育出的利口酒品牌Cointreau。這篇將分兩大區域，前半段介紹此區的植物花園們：南特的英式植物園、維朗德里（Villandry）城堡的法式花園與以植物作為遊樂園主題的Terra Botanica；後半段則簡單介紹利口酒的製作以及Cointreau這個品牌的發展歷史。

何為英式花園？

英式花園起源於18世紀，建造靈感來自於法國與北歐畫家們的明媚風景畫，後又受英國詩人的抒情田園詩及中國園林風格影響。特色為精緻典雅，使用元素主要有雕像、水景和融入當地自然景觀的造景，希望以之營造出如詩如畫的意象。

在法國侯爵Girardin將巴黎近郊的艾美諾於爾（Emmenon Ville）改造為法國首座自然的英國花園後，18世紀中期法國掀起了一陣建造英式花園的風潮。

而英式花園和法式花園的不同在於更追求自

然，一旦花草種植於園內後只做生態維護，並任其自然發展，不會多加修剪、雕飾。

南特市中心的美麗植物園

法國最美的植物園之一，南特植物園（面積73280平方公尺）座落於法國羅瓦河地區的南特。為開放式花園，不收取任何費用，但溫室則需要付費入內。

目前的植物園建立於1806年，1820年成為市民植物園對大眾開放。在Jean Marie Ecorchard的監督下，它被設計為擁有約2500種植物的英式花園。

如今，花園裡種植約11000種植物，並包含池塘、河流、假山、雕像、亭台樓閣、噴泉和瀑布。花園的棕櫚屋（palm house）、溫室和橘園也值得注意，棕櫚屋的東、西兩翼收藏有特殊的附生植物，包括非洲低地和亞洲山脈的蘭花。中心挑高的樓閣（高10公尺）種植了熱帶美洲的植物。橘園裡則庇護了冬天不耐寒的植物們，如柑橘和其他果樹等。（圖一、圖二）



（圖一）南特植物園一景



（圖二）南特植物園二景

何為法式花園？

歐洲人喜愛於戶外享受陽光與用餐，法國人更是熱愛休憩時躺在草坪上享受自然，而法式花園就是以府邸或城堡的「露天客廳」概念而建造的。法式花園追求一望無際且井然有序的景觀，以條理清晰、秩序嚴謹的幾何網格為構造，特色為講究人工雕琢。

維朗德里城堡花園

維朗德里城堡不以城堡本身，但以其古典法式花園聞名，為1563年文藝復興晚期建造於羅瓦河畔的美麗城堡。19世紀時，傳統的花園被破壞、改建成英式花園。1906年城堡被出生於西班牙的Joachim Carvallo買下，他放棄了科學家生涯將自己全身心投入維朗德里城堡的重建。他希望恢復古典時期文藝復興式的法式花園。他參考了16世紀文藝復興時期奠定法式花園佈局建築師J. Androuet du Cerceau的著作《法國最優美的建築》（Les Plus excellents bastiments de France），並使用考古方法勘察了老式的法國庭



（圖三）觀賞用花園全景



（圖四）四個花壇所象徵的意義

園，結合上述兩種方法，他重建了今日這美麗的花園。

維朗德里城堡花園可劃分成幾個區塊：觀賞用花園、水花園、陽光花園、迷宮、森林步道、藥圃、菜園等。其中最具特色的是觀賞用花園裡的四個花壇，造型分別象徵了愛情的四種型態：「溫柔的愛」、「熱情的愛」、「飛翔的愛」及「悲劇的愛」。（圖三、圖四）

另一個值得一提的是僧侶式菜園，原文稱 kitchen Garden或The Vegetable Garden。中世紀時，修道院裡的僧侶們想將菜園整理成幾何和十字交叉的圖形，而形成特殊的菜園構造。後又受到來自義大利的影響，使這種僧侶式菜園增加了更多裝飾性特色：如噴泉、藤架、及方型花壇等。



(圖五) Terra Botanica主題公園導覽船

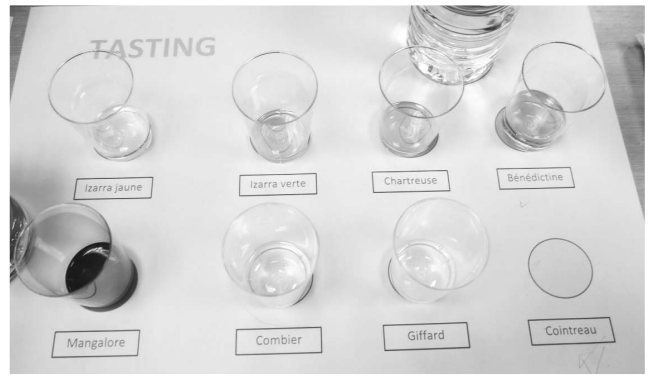
而16世紀的園藝師們結合了這兩種靈感來源，僧侶式和義大利式，來建造用於放置來自美洲的新植物，這種新式花園被稱之為裝飾性廚房花園（decorative kitchen garden）。

植物主題公園：Terra Botanica

Terra Botanica位於昂傑郊外，不同於上述的植物園，其特殊之處是歐洲第一個以植物為主體的主題公園。園區內有275,000種不同的植物、5500種熱帶植物、11種不同的花園（植物園）。除了花園外，園內尚有遊樂區。包括植物劇場、小鬼國度（兒童遊樂區）、4D動態電影院等等，是能與孩子同樂並認識植物的好地方。除了用雙腳漫遊主題公園外，你還可以踩著空中腳踏車從樹上俯瞰花園，也可以坐著導覽船（圖五）邊欣賞河岸兩邊的風景、邊聆聽安茹區的植物介紹，甚至還可以乘上熱氣球來瞭望整個主題公園及昂傑河谷。

來認識利口酒（Liqueur）

從中文的發音很明顯能感覺出是直接英譯，而這種酒精飲料是一種使用蒸餾酒為原料，加入



(圖六) 法國各種利口酒口味

甜味劑或者甘蔗等增加甜味，並混合植物、水果、藥草、堅果、花朵或是香料來豐富調味。利口酒的濃度約在15度至30度，非常容易被誤認為是烈酒，但利口酒必然會加糖。我們嘗試過法國各區特別的利口酒（圖六），每種都濃郁得讓人受不了啊！

基本上利口酒並不會直接飲用，而是搭配不同的烈酒與果汁，製作成各種不同口味的雞尾酒。如何去掌握一款好的雞尾酒，關鍵在「香味」的搭配，掌握好「三個S」的黃金比例，每個人都可以調製出美味的雞尾酒。而那三個S各自代表：酸（Sour）例如：檸檬和小黃瓜；甜（Sweet）例如：糖漿和利口酒；強烈（Strong）例如：烈酒。

羅瓦河孕育的利口酒：Cointreau

80年代風靡全球一時的利口酒，或許你未曾聽過Cointreau，但它擁有一個非常瀟灑迷人的中文名字「君度」。它迷人的香味，來自橘子中最澀與最新鮮兩種部分調和製成的橘香基底。最初使用來自瑞典的橘子皮以及來自西班牙的新鮮橘子，在經過三至四個月的發酵讓精華融合。使用

澀甜各半的原因主要是要讓味道有層層堆疊的效果，而使澄酒有多層次的香味，這項優勢也使之成為非常有特色的利口酒之一。

追溯最初君度這品牌的歷史，一切都要從建立君度之家（La Maison Cointreau）開始。1849年Adolphe與Edouard-Jean Cointreau兄弟倆人在昂傑共同營業，最初他們所製造的產品並非橘香而是櫻桃口味的利口酒。幾十年後，兒子Edouard Conitreau希望能夠推出新的口味，偶然發現使用橘子做成的利口酒非常特別。當時橘子是新的產物，在各方嘗試之後，他調配出最精彩而濃郁的橙香利口酒，並於1875年正式推出。爾後，橙香利口酒也成為君度的最重要商品。

觀光發展與利口酒

君度公司的觀光博物館兼酒廠Carré Cointreau（圖七）位於昂傑市東南區近郊的聖巴爾泰萊米當茹區（Saint Barthélemy），自1849年君度品牌的建立，與它有關的一切豐富歷史資料都展示在博物館裡，在導覽線中還能看見至今仍在使用的蒸餾箱！

後半段的導覽非常有趣，觀看第一個君度廣告卡通角色皮耶爾，到美女「黛塔范緹思（Dita



（圖七）君度觀光博物館一隅

Von Teese）」來代言君度，讓人讚嘆這家族的商業頭腦真不簡單！另外，君度聲名大噪而銷售全球後，80年代的各國的形象廣告真的是非常吸引人，筆者特別熱愛香港的廣告，霸氣地在最後寫著「君度橙酒」四個字，特別符合那時候的港片氛圍，其融合當地特色與自家品牌的行銷策略非常成功！

最後結束導覽怎麼不能來品嚐一杯君度呢？這次遇上君度和法國知名氣泡水品牌沛綠雅（Perrier）的聯名合作，品嚐到他們所主打的「君度氣泡（Cointreau Fizz）」，苦甜的橙酒搭配萊姆汁和沛綠雅氣泡水，出乎意料地讓人爽口，讓人想一嚐再嚐，好喝到險些忘記這是一款雞尾酒啊！

也來試試看製作一杯雞尾酒吧！

介紹完利口酒，讀到此處的你，是否也希望能夠用利口酒調出一杯醉人的雞尾酒呢？一起來製作一杯清爽宜人的「君度氣泡」吧！只需要準備：雞尾酒杯、攪拌棒、量酒器、5 cl君度橙酒、2 cl新鮮萊姆汁、10 cl蘇打汽水、3~4塊冰塊、些許萊姆片便可做成！

製作方式非常簡單，第一步，將冰塊放入雞尾酒杯中並加入5cl的君度澄酒。緊接著將2cl的新鮮萊姆汁（約莫半顆）和10cl的蘇打汽水後，用攪拌器輕輕調和。最後加入些許萊姆片，即可享受清爽的君度氣泡！

調酒密技：此款以君度作為基底的雞尾酒，可以隨著個人喜好調整。例如將萊姆片換成新鮮的小黃瓜並且加入一小撮羅勒葉，或是多加入2cl的梨子汁調和，皆可呈現不同風味，非常適合初學者嘗試創造屬於自己的雞尾酒！