

顏料與果醬的魔法師

——法國亨利愛戀臺灣

文 / 臺北市服務站專員 林漢洲 圖 / 臺北市服務站專員 林漢洲、Henri Depardieu

來自法國的亨利 (Henri Depardieu) 今年已 70 歲，古稀之年的他還是活力充沛，到臺灣養病後，愛上這塊土地，不但娶臺灣妻子，更用畫筆創作臺灣人文，詮釋其生命力，並希望介紹更多臺灣文化讓外國朋友知道臺灣真的很棒！

因緣際會 決定根留寶島開創新生

長相酷似演出 MIB 星際戰警的美國影星湯米李瓊斯，同樣有著鐵漢柔情的亨利，雖然不會演戲，卻會做菜、做果醬，而且他還有一門獨到的技能，畢業於法國巴黎藝術學院的他，其油畫寫真的程度，不輸相機，更有意境。

亨利原來是一位商人，早年在大陸地區開設化妝品代工廠，知名國際品牌香奈兒、萊雅、奧迪、皮爾卡登等都是他的客戶，後來卻因為工作太操勞，弄壞了身體，經過友人的介紹，他來到臺灣治療腸子出血的毛病，有位中醫將他醫好，讓他在臺灣獲得新生。



亨利畫作【虛無】/油畫/臺北 101 年 9 月

為了答謝醫生，也為了感謝臺灣溫暖的天氣與人情，亨利開始在臺灣作畫，舉凡隨著四季遞嬗的荷花、超高大樓的焊接工人，或是出遊的孩童，都

在他的筆下栩栩如生，值得細細品嚐生命當下的酸甜苦辣。

目前亨利決定定居臺灣，並且與多年的臺灣女友結為連理，取得外僑居留證的他，未來也打算在臺灣住滿 5 年後，申請永久居留常住臺灣。亨利說，他每天最快樂的事，就是當他從早上 6 點到晚上 11 點進行創作完畢後，還能上街到便利商店買冰淇淋吃，安全又舒適！



亨利(右)致贈冊冊予本署臺北市服務站黃齡玉主任(左)並合影留念。

家傳果醬 漂洋過海美名揚

亨利還有一項絕學，那就是做果醬。他的姐姐來頭不小，外界稱之為法國果醬大師：艾紀達夫人 (Mrs.Eiji Da)。兩姐弟的父親曾參加過 2 次世界大戰，在第 2 次世界大戰中，被納粹俘虜，僥倖存活下來，戰爭結束後回到法國，卻漸漸喪失行動能力。當時亨利與艾紀達被送到南方的義大利鄉下農莊中，快樂地度過 6 年歡樂的時光。在那 6 年間，他們在農莊中嚐盡最新鮮的蔬果，經過地中海溫暖的陽光的洗禮，豐富而多元的水果種類與香料，鍛鍊了他們細膩而敏感的味覺，使他們得以做出口味獨到卻又層次鮮明的手工果醬。

亨利說，法國因為地處溫帶，四季分明，蔬果生

長的季節不像亞熱帶的臺灣一樣長，因此發展出許多保存水果的方式，用葡萄來釀酒就是其中一種；當然還有把當季盛產的水果拿來熬煮果醬，讓嚴冬來臨，無法收成作物時還有水果可以吃。當然，保存水果這個方法不只是法國的專利，其他許多歐洲國家都有類似的做法，只不過法國是美食料理之首善，有許多保存食物及料理的方式都是由這裡發揚光大，再流傳到其他國家，因此法式手工果醬的地位仍是不容動搖。艾紀達長大後嫁給一位農莊主人，研發出各式各樣獨特又口味別緻的果醬，法國當地許多米其林 3 星的餐廳都跟艾紀達購買她製作的果醬來入菜，亨利將她的果醬配方帶來臺灣，隨即也掀起另一波法式手工果醬熱潮。



亨利創立的法國頂級手工訂製果醬品牌「ART GOURMET」。

亨利提到，在法國，甚至是歐洲，果醬從來都不是只拿來搭配麵包的配料。法國的媽媽們，除了用果醬來配好吃的法式麵包之外，用酸甜的果醬搭配乳香味道濃重的起司，也是非常普遍的家常點心。另外，就像中式料理中出現的「橙汁排骨」、「鳳梨苦瓜雞」，在法國料理中，使用果醬入菜也是一種習慣。亨利特別強調，使用果醬的方法有千百種，每個法國人的家庭都有一套媽媽使用果醬的祕方，果醬很自然地融入每個法國的庶民家庭生活中，他很難想像在臺灣大家只把果醬視為是麵包的配角。

就地取材 果香滿足國人味蕾

亨利發現臺灣水果種類相當豐富，因此利用臺灣在地生產的水果，開始改良艾紀達的果醬配方，取代原有配方中無法取得的水果，不但新鮮又有當地

的特色。姐弟兩人天賦略有不同，艾紀達對於水果與植物的知識無人能敵，而亨利則是因為從小在義大利的農莊長大，培養出對於食物的獨特味蕾，經過他的改良，反而創造出另外一種獨一無二的果醬風味。

亨利強調，拿來熬煮果醬的水果一定要是當季產的，盡量不要用冷凍或冷藏空運過的。他挑選水果的祕訣是，不要被大而美麗的外表所騙了，現在的水果經過基因改良，越長越大，但是越來越沒有果香，所以買水果時每一個都要拿起來品聞，要香味、果味十足，熬煮出來的果醬才會香醇有層次。由於堅持天然，製作過程中不加任何一滴人工果膠，他所製作的所有果醬都是從天然水果中提煉出果膠而製成。



亨利把在臺灣常被視為麵包配角的果醬，廣泛搭配在各式菜餚上。

微酸的口感加上糖與果味十足的水果，亨利所製作出來的果醬不僅保留了濃郁的水果味，糖漬的果實也Q彈有勁。另外他還研發了各式茶葉、香料、烈酒與巧克力等不同口味的果醬，要將法式果醬風情帶入臺灣。

採訪當日，同仁們從亨利身上感受到的不只有浪漫，更有嚴謹。成就精緻文化不光是天馬行空的創意，更是在每個環節上的紮實努力，使大家的境界都能提升，更精緻的文化，就是從這樣的態度中自然滋生。■