

香草師傅

— 府城「十八巷花園」簡伯諺廚師

文圖 / 溫秀嬌

如果搭火車在台南站下車，從後站出門的那條路，就是因成功大學地緣取名的「大學路」，在這短而美的馬路邊，有個「十八巷」，進巷約1百公尺處有個「十八巷花園」餐廳，這個早期是美軍宿舍，現以「香草」餐點聞名且強調「品讀現代與傳統之美」的餐廳，由簡伯諺、王荷蜻伉儷所經營。

由於台南區農改場這次舉辦香草餐品嚐會，是請簡伯諺先生掌廚，我們且來認識這個有濃濃藝文氣質的餐廳和廚師理念。

「十八巷花園」是個專供簡餐、點

心和藝術作品展示的迷你餐廳，雖然可同時供應約70人餐飲服務，但給人家整體的感覺仍如其名（「巷」中的「花園」），每份的消費價都在1百多元到3百多元之間，非常適合學生和上班族消費，對喜歡認識「香草」的人，屋簷邊花園所栽培的香草植物，更是賞心悅目。

「在我經營餐飲的20年歲月裡，花在香草料理方面的研究，至少有10年……」，民國46年出生的簡伯諺說，他會這麼喜歡香草植物，緣自於民國68年時，受中華民國餐飲協會推薦到美國夏



簡伯諺喜歡香草料理，緣自於68年到夏威夷學餐飲時，接觸到西方飲食



屋簷下有香草作物園



香草餐好吃又好喝（前景為百里香魚排餐）

威夷一家餐飲學校讀書，那時接觸到西方飲食習慣，「深深感到香草作物好吃、好喝、好用、好看」，爾後到日本當小廚，也發現同為東方人的日本人，一樣喜歡香草，所以心田裡就耕植了一脈香草園圃，而一路「著迷」下去。

也曾在台北市國賓飯店當過9年廚師的他，如今為自己的餐廳研發出五類香草食譜，分別是「天然香草特餐」、「精緻香草火鍋」、「主廚推薦香草大餐」、「養生特調花茶」和「天然花草茶」。

也許您會好奇這些香草餐到底是什麼滋味？

其實從其食譜名稱就可知一二，如「百里香魚排飯」、「迷迭香雞排飯」、

「何首烏人參山雞火鍋」、「香料魚片火鍋」、「羅勒茄汁烤田雞腿」、「迷迭香芥茉子醬烤羊排」、「義式香料煎鮭魚」……，至於烹調的絕竅，他說拿捏香草特質很重要，有時一道菜只需幾片材料就夠，就像大家所熟悉之辣椒、茴香、蒜頭等辛香料一樣，「只要放合味就對了」。

值得介紹的「養生特調花茶」，則是他請教屏東科技大學園藝系傅炳山老師等幾位熱愛香草好友所研發，這養生花茶中，「佛香」是玫瑰加薄荷；「絲路」是玫瑰、金盞花、紫羅蘭加薰衣草；「清秀佳人」是玫瑰加甘菊；「幽谷迴音」是玫瑰、菩提子加薰衣草；「香草茶」是玫瑰、香水茅、檸檬羅勒



簡伯諺伉儷（中間兩位）和南改場王仕賢（右）、林棟樑博士



「香草茶」是玫瑰、香水茅、檸檬羅勒加薄荷



用樹蔬果等種子粘成的作品，把牆壁裝點的很「農業」



府城藝術家的訊息，在入口可看到



▲ 廚房中的香草材料

◀ 牧草裝置藝術展是洪怡昕老師作品

▶ 府城藝術家們設計彩繪的桌椅



一 加薄荷。至於「天然花草茶」則有玫瑰、紫羅蘭、迷迭香、桔茶、野桔茶、罌粟茶等。

據知「香草家族」協會目前正在籌劃登記中，身為餐飲業者會員的他，最是高興農業研究機關已有專家重視「香草」應用，尤其想藉「策略聯盟」推廣在餐飲料理上，所以南改場辦品嚐會，有人與他接洽主廚香草餐時，內心十分樂意，甚至把「多些藝文人士參與」的期望說出來，若有小提琴樂者相伴，氣氛更佳。

對「氣氛」如此重視，也許正是他在經營餐廳時，在請太太王荷蜻負責吧檯工作時，還要多設計並變換花藝，也樂意延襲前手張老闆講究藝文的作風，如提供場所給藝術家展示作品、傳單等，最具體的是仍將當時府城藝術家們曾設計彩繪的桌椅留下來，最近半年裡，就做了押花作品展和牧草裝置藝術展，讓「請您喝咖啡看藝術」成爲一種

歡喜約會。

家住雲林縣土庫的何嘉錄先生，不但是供應餐廳用香草的農友，也是幫他規劃香草花園的朋友之一，雖然園圃面積不大，卻也分出料理用、觀賞用、芳香用、茶飲用、工藝用等區塊，負責花園照顧的人是他的母親，「她高興我也開心」，因爲家庭式經營正是他的理念之一。

「我也樂意當社區餐飲教學的老師！」，簡伯諺說婦女會等幾個單位，最近幾個月都邀他去開課，輔導有興趣餐飲的人去考執照，在教學過程中，他總不忘宣傳一下香草的好處。

香草的最大好處是什麼？「應該是療效吧」。

千禧年最後一個月想展示什麼藝術作品呢？「冬的N次元世界」，他歡迎想體會冬天感覺的人，來餐廳吃喝香草餐之外，再欣賞洪怡昕老師以蠟燭和巧克力做材料的藝術展。