

從對中醫藥有濃厚興趣，到一腳跨進藥膳餐飲界，陳錫勳將一般人印象中難以下嚥的中藥材，調理成為美味可口的菜餚，「何首烏皇帝雞」就在饕客口耳相傳中，成為台北市極知名的藥膳餐廳。

陳錫勳家中原本開設自助餐店，對吃的這一行並不陌生，自助餐店的利潤雖然不錯，「但是太累了」，剛好有個表姐是中醫藥方面的專家，加上本身有興趣，於是由表姐擔任藥理諮詢，「何首烏皇帝雞」就在民國七十八年開張了。

開張後，陳錫勳才發現作藥膳辛苦的程度不亞於自助餐店，從家中二嫂的換鞋頻率與款式就可印證，開張第一個月，她還穿著高跟鞋

招呼客人，第二個月換穿平底鞋，第三個月就換成布鞋了。

當時台北市還沒有藥膳餐廳，消費者對「中藥」入菜還覺得陌生，甚至無法接受，「會不會帶有苦味？」、「是不是油膩膩的？」、「現在感冒可以吃嗎？」，陳錫勳常得花很多時間介紹、解釋，教育消費者，沒想到，竟因而帶動了藥膳餐飲的風潮。

但中藥材千百種，為何獨鍾以何首烏作為招牌菜色呢？陳錫勳說，市面上常見的人參、當歸等藥材，作法簡便，直接放入食材中燉煮即可，一般人在家中可以輕易動手做，但何首烏的處理過程則相當繁雜，不僅要經黑豆水九浸九曬，且須熬煮八小時以上，同時忌用鐵器、不放蔥蒜，一般人根本處理不來。



■仙楂豆腐有生津健胃之效。

此外，何首烏的藥性溫和，除了襁褓中的嬰孩避免外，每個人都可以吃，連有糖尿病、高血壓的人也不例外，尤其它具有補肝腎、降血壓、抗老化、抑制膽固醇的增高、避免血管硬化等功能，對終日案牘形勞的都市人來說，是最適合作為調理身體機能的藥材。

隨著季節變換，陳錫勳還會動腦設計適合節令的菜色，如夏天有清炒半天筍、金針，清香爽口；黨參香菇將黨參熬成汁加入絞肉，塞入香菇中油炸，沾黨參醬食用；仙楂豆腐是將帶點酸甜口味的仙楂熬成汁後，和豆腐一起紅燒，因為香菇、豆腐本身味道極淡，搭配藥材最適宜。



■烏沉沉的湯汁，是「何首烏」的原汁原味。



■紅木方桌、圓板凳、長條椅，吃飯的氣氛溫馨濃厚。

何首烏皇帝雞



■「何首烏皇帝雞」的店面古色古香。



■黃耆蝦仁可促進食慾，是為孩童設計的菜色。



■巴戟炆大腸可滋陰補陽，是招牌菜色。



■專為上班族設計的套餐，白飯及麵線均無限量供應。

冬季的熱門菜色包括巴戟炆大腸、蜂蛋等，巴戟是一種植物的根，具有滋陰補陽、強筋活血之效；蜂蛋則是將處理過的虎頭蜂蛹與蛋汁攪拌後煎煮，據說可以促進皮膚新陳代謝，有養顏美容、防止老化的功效。

另外，還有為小孩子設計的菜色，例如黃耆蝦仁、五味子溜魚片等，均具有補養元氣、增進食慾的效果。

陳錫勳表示，藥膳是中國料理的極致表現，既增加食物的美味，又具有養生的功效，但是要吃藥膳就要吃其菁華，一般藥膳餐廳多將中藥材加入食材拌炒，藥性根本未發揮，裝飾的作用大於實質，「何首烏皇帝雞」則是將各類藥材先熬煮提煉湯汁，烹煮時再加入食材中。

不過，陳錫勳強調，藥膳著重的是養生，而非治病，有的客人會告訴他有什麼病，詢問應該吃什麼，他告訴客人有病應該去看病，藥膳適合的是大眾的體質，而不針對單一的病例。

「何首烏皇帝雞」最特別的，還不僅於所選用的藥材都是真材實料，連免費供應的麵線，品質也毫不打折。陳錫勳說，他找了全

灣最貴的麵線，因為是純手工製作，粗細不一，煮時火候極不易控制，而且每煮十碗就要換一鍋水，熱騰騰的麵線淋上麻油紅棗雞湯，爽口香Q，很多客人一碗接著一碗，欲罷不能，目前最高紀錄是男的八碗、女的四碗，陳錫勳說，歡迎大家來挑戰，破紀錄有獎品哦！

走進「何首烏皇帝雞」，店門口有兩座小石獅雄距左右，燈籠高掛，紅磚砌成的牆面及地板，八角窗，顯得古意盎然，坐在紅木製的方桌、長凳上吃著藥膳，店內還有舊時的枕頭、五斗櫃、菜櫥、阿媽的梳妝台、行李箱等，都是陳錫勳從南投老家扛上來，他說，他想營造的是一個吃飯的氣氛，像在家裡一般毫無拘束。

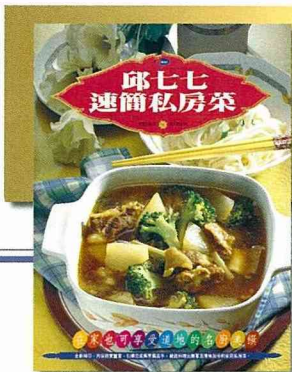
到「何首烏」吃飯，客人才坐定，一杯溫熱的決明子茶先端上來，陳錫勳說，一般茶飲會解藥性，不適合搭配藥膳，決明子則具有養肝明目的功效，與藥膳相輔相佐；夏天則是一杯濃郁芳香的洛神花茶，開胃消

暑，飯後則是一碗山粉圓或白木耳蓮子湯，整個用餐過程環環相扣、搭配得宜。

陳錫勳最自豪的是，「何首烏」收服了許多歐巴桑的腸胃，他說，每個歐巴桑都有一套烹調功夫，是真正老饕，嘴最刁，也最斤斤計較，因此除了食物美味可口外，而且要物超所值，才能吸引這群饕客。

為了方便上班族，「何首烏」還設計了套餐，有一人份的何首烏雞餐、麻油雞餐、苦瓜燉肉餐及香菇鱈魚餐等，極受附近上班族的青睞。

「何首烏皇帝雞」開在松江路巷內，曾有位日本旅客偶然路過附近，老遠即嗅到店裡傳出的香味，便循著這股香味一家家尋找，終於找上「何首烏」，一登門就迫不及待的告訴老闆「要吃現在聞到香氣的食物」，情節很戲劇性，但可是一點也沒誇張。下次，當你要前往尋找「何首烏皇帝雞」時，只管在附近大吸一口氣，跟著你的嗅覺走就對了！



『邱七七速簡私房菜』

讓你在家也可以享受道地的名廚美饌
定價新台幣 320 元(另附掛號郵資 60 元)
郵政劃撥 00059300 豐年社