



帝王軒的室內設計古色古香，極為雅緻。

帝王軒

「安身之本，必資於食」《千金翼方》

文圖／陳乙貞 食譜提供／帝王軒



詹添陣夫婦希望讓藥膳和日常飲食結合為一，達到「食藉藥力、藥助食威」的境界。



冬蟲草套餐，冬蟲夏草得陰陽之氣全，能治諸虛百損，調節免疫系統。

食者生民之天，活人之本。人體的抵抗力強，不僅外來致病因素難以危害人體，同時體內的組織器官也不易病變，而抵抗力的強弱和我們攝入的養分是否均衡、是否適宜，息息相關。

《神農本草經》是最早的中藥學經典，經中記載許多既是藥材又是食材的材料，可見中醫學早有「藥食同源」的思想，而這思想後來又衍生出藥材與食材之性味互相結合的獨特分支—藥膳。

在藥膳中，藥材與食材搭配原則是「食藉藥力，藥助食威」；取藥物之性結合食物之味，使兩者互相補益、增強，使食材的營養作用和藥材的療效能同時並增，利用藥材「皂化」食材的功能，轉化食材養分，使人體更易完整吸收食材養分；利用食材作為「引子」，使藥材之有效成份充分發揮，此為「引藥歸經」。

台中第一家藥膳餐廳「帝王軒」成立至今已14年，店中招牌藥膳湯

頭「何首烏」和「冬蟲夏草」是董事長詹添陣的研發成果，不僅名震台中，還曾於民國87年獲得優良食品評鑑金牌獎。

「帝王軒」原先只是台中精誠路上的一家藥膳小館，如今已遷移到大墩路與大墩11街口，並且晉身為專業藥膳餐廳，餐廳內外佈置散發古色古香的典雅氣息，藥膳餐點從藥膳宴席、合菜到套餐無所不包，且套餐的價位中等，180-450元。此外，客人在用餐之前還會先由專業人員介紹藥膳內容，或針對客人體質與身體狀況，給予適當建議。

詹添陣早年從事塑膠事業，因為和日本業界的業務來往而發覺日本人非常重視藥膳養生。他觀察當時的國內，發現國人對此的重視遠遠不及日方，於是他在出身中藥世家的妻子協助下，投入藥膳領域，開設「帝王軒」。而現今，他畢業於中醫藥大學的兒子詹育肇也加入經營團隊，不僅確



消暑養肝湯，是以魚腥草、紅棗、雞腳刺等藥材燉雞而成，有益過敏體質，健脾胃。



麻油雞套餐，可補虛寒，促進血行順暢，補氣生陽，男女皆宜。



何首烏套餐，何首烏以補肝腎為主，有利陰陽的作用。

保了店中藥膳料理的專業程度，更是如虎添翼的生力軍。

春生養肝、夏長養心、秋收養肺、冬藏養腎，是「帝王軒」開發藥膳料理時的依據，值得一提的是，古代掌管帝王飲食之「食醫」，也是以這原則為帝王組配養生膳食。

負責開發藥膳料理的店長詹育肇表示，帝王軒很強調四季之補各有不同，而且有五行與陰陽之別。例如秋、冬是適合養陰氣的季節，而冬季主水，腎也主水，所以冬季在養陰之餘也要理腎，於是在開發冬季藥膳時會以養陰調腎之藥材與食材為主，如黃精、杜仲、菟絲子、肉蓯蓉、腰子等。

又，春、夏是人體陽氣容易跑出體表的季節，該補充陽氣，而春天屬木，肝也屬木，故春季在養陽之餘也該養肝，因此開發春季藥膳時會以養陽調肝之藥材與食材為主，如決明子、車前子、菊花、柴胡以及當令蔬果等。此外，春天是萬物生發、欣欣向榮的季節，而肝主調和情緒、造血、解毒的器官，也是功能最多的器官，所以說春生養肝極為重要。

根據現代中醫學的研究證

明，大部分滋補藥膳含帶的營養成份，確實能有效補充人體能量和改善人體營養狀態，並能調節體內的代謝使之平衡，以達滋補強身的功效。此種補益作用稱為消補兼施，亦即「寓瀉於補」的消其有餘，與「寓補於瀉」的補其不足。

詹育肇表示，帝王軒的藥膳配方原則，是希望藥材能使食材發揮最大營養效益，以達滋補性藥膳之目的。藥材配方是以君臣佐使為原則，主藥一味是為君，而後搭配臣、佐、使等輔助藥材，並以四季作為變化參考。雖然配方中君藥只有一味，但是加了臣佐使後可能多達40餘種，例如何首烏湯頭除了能調理肝腎的君藥何首烏外，還有天麻、肉蓯蓉、黃耆、熟地黃等多種輔佐藥材。而冬蟲夏草湯頭除了能滋肺補腎的蟲草君藥外，還有西洋參、沙參、川貝等藥材。育肇表示，基本上君藥不動，而臣佐使則依四季而動，劑量不一。

好的藥膳料理，必須美味與養生兼具，這需要紮實的中醫藥理論背景，並且要能掌握藥材炮製和烹調製作的方法。帝王軒的藥膳料理早有食品協會的金牌獎為證，美味方面無須贅述。藥材

炮製方面，董事長詹添陣表示，餐廳裡的藥材都是精挑細選而得，而且每味藥材的炮製都非常講究，不論是炮製過程或方法都要向廠商嚴格指定，因為有些中藥材本身帶有微毒，必須藉由炮製過程去毒，更要藉這個過程儲存、增加藥材的功能，以及去除腥辣味，例如何首烏就必須以黑豆炮製，且需經過七七四十九天的炮製後才可使用。

詹育肇表示，藥膳與中藥不同之處在於藥膳除了使用炮製過的成藥燉煮外，也會使用未經炮製的生藥，如枸杞葉、明日葉，或一些中草藥如保護肝臟的金線蓮，以及帶有多醣體可保護胃黏膜的蕨類食材，所以帝王軒採用的食材、藥材較廣，較無侷限性，只要對人體有益的食材都是入菜標的，而且藥膳屬於預防醫學，如果把「吃補」當成「吃藥」，把「調理身體」當成「治療疾病」，其實是種觀念上的誤導。事實上，食補是在人體未患病前先調理好生體機能，因此帝王軒的藥膳講究的是溫和性和全面性的身體調理。

帝王軒

電話：04-2322 9886

網址：<http://www.royal-king.com.tw>