

北極茶汁辣度餐廳

採訪・攝影／陳乙貞

經常維持血液的弱鹼性，是保持健康與預防慢性病的不二法門。茶葉和辣椒除了能幫助血液維持弱鹼性外，中醫早已肯定茶葉的解毒功能，也提出辣椒能健胃消食、活血消腫，對胃中寒滯者有益。

漫步在台中市文心路三段的路上，兩旁高樓林立綠景有限，忽然間，眼裡映入一棟綠蔭密佈的三樓建物，綠色植物從一樓地面直攀三樓樓頂，正面的騎樓也是滿佈花草。這些是16年來，北極茶汁辣度餐廳老闆的黃豐騰以愛心澆灌的成果。

黃老闆熱愛辣椒和茶葉，因著這熱情，在16年前毅然放下教職，埋首圖書館尋找結合兩者的理論基礎，又歷經無數的實驗，突破重重瓶頸，終於投入餐飲市場，推出他所研發的各類滷味、小菜與火鍋，更在在多年前研究出標準配方和作業程序，帶領北極茶汁餐廳通過ISO9002的國際認證。

傳說中，「神農嚐百草，日遇七十毒，得茶而解之」，唐朝藥學家陳藏器的《本草拾遺》寫有「諸藥為各病之藥，茶為萬病之藥」，而明朝李時珍的《本草綱目》寫下「茶苦而寒，最能降火，火為百病，火降則上清矣」。

現代人透過科學方法，知道了茶葉雖屬中性食物，但因茶中包含諸多高鹼性礦物質和各種維生素，具有強力的促進消化功能，可幫助身體呈弱鹼性。近來，以烏龍茶作研究的分析結果，發現茶汁具有去除油膩，分



餐廳遠景，都會裡難得看到如此受綠葉庇護的建築。



餐廳門前：每一盆花草都有老闆的愛心灌注

解脂肪，燃燒脂肪和利尿的作用，能將沈澱在血管中的膽固醇排出體外。

人人都知茶葉屬健康食品，但少有人知道茶葉也能控制辣味在體內的作用部位，而研發出這項功能的正是黃豐騰老闆。黃老闆表示，在這家餐廳裡，辣椒是主角，茶汁是它的界面活性劑，是它的主要配角。

主要配角茶汁，是由8種茶葉萃取熬製而得，參與了茶汁湯頭和茶味滷汁的演出。素材全出自本土，因目的不同，茶汁萃取物的添加順序和份量也有不同；去油膩需以綠茶為首，它能將食物的脂肪量控制在15%以內；要香味便以包種為要；最甘醇的則是烏龍。此外，還須因不同滷品的組織結構，修正茶味滷汁中的茶葉比例。

主角辣椒屬茄科蔬菜類，原產中南美洲，現已成為世界性作物，美麗又有益健康。一根辣椒中含有鈣、磷、鐵、胡蘿蔔素、葉酸、辣椒素、超過100毫克的維生素C，以及每人每天所需的維生素A劑量，屬上等蔬菜。

辣椒裡的辣椒素(Capsaicin)，可以清除鼻塞，使呼吸道暢通，早用於咳嗽、感冒、鼻竇炎和支氣管炎的治療上。它也是天然的止痛劑，能提早耗盡神經細胞裡的P物質，使疼痛訊息的傳導變得不靈敏，如此，中樞神經系統便不會發出疼痛訊息，相對的，疼痛的感覺就會降低許多。事實上，近年來西方醫學界已將辣椒素用於控制頭痛、神經痛、三叉神經痛、股關節炎、類風溼性



魚羊「鮮」火鍋的辣度為25-148度。



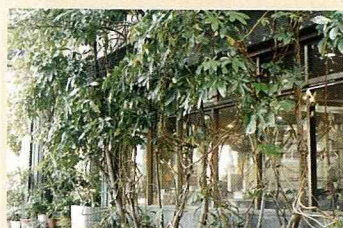
無殼茶葉蛋5度。



豆豉魷魚25度。



豌豆丁香40度。



餐廳側景：綠葉環抱的餐廳，立身此處你想不到現在正直冬季。



因嗜辣愛茶而研發出茶汁辣味組合的老闆



關節炎等症狀。

辣椒素還能刺激腎上腺素的分泌，使新陳代謝加速，增加熱量消耗，防止體內脂肪堆積，故有減肥作用。辣椒素具有淡化血液的功能，因它減少血小板黏性，降低血液黏製性的功能，因之延緩血液凝結的時間，進而預防心臟病的發作和中風。

以前醫生常建議胃潰瘍患者不要吃辣椒，因辣椒素可能刺激胃酸生成，但近年來的研究出現有趣的轉變。研究顯示，攝食微量的辣椒素其實可以預防或治療胃潰瘍，因它刺激消化液的生成，而消化液具有保護胃壁的功用，加上辣椒素有局部麻醉功能，能促進潰瘍傷口的血液循環，有利傷口癒合。但是，食用辣椒素必須適度適量，大量食用將破壞神經末梢的感應力，造成胃部受傷。

前人說：「吃辣顧胃，傷眼力」。藉著茶葉的幫忙，黃老闆降低了人們因後者而生的憂慮，讓他喜愛的辣椒提升地位。黃老闆表示，一般的辣味料理常裹著一層辣油，油吃太多會引發腹瀉，因辣油過多所引發的腹瀉更是傷身，這也是吃辣傷眼力的由來。然而，在北極茶汁裡的茶汁麻辣火鍋，不論湯頭辣度多高都看不到一層紅紅的辣油，因為這裡的麻辣湯頭多了茶葉的精華。

根據黃老闆的研究，辣椒加溫到120℃時加入茶葉，兩者能迅速結合作用，辣椒中的辣椒素將被激發，且辣油消失只留下水分，而後便可進行萃取精華的步驟。



酸豆33.5度。



泡菜辣度45度。

市面上的辣度常是籠統，以小、中、大辣或輕、中、重紅為單位。但黃老闆表示，店中的辣是以食品物理學之「耗氧量」作計，一度辣表示

會在體內消耗32單位的氧氣。以辣度作計的好處是可以讓人量力而為，而且事實上，就算不能吃辣的人，也能接受八度的辣度，因為這種辣度入口後毫無辣味，使得不吃辣的人也能享受辣椒素的健康功效。

一般吃辣都是辣在口中，使人難以品嚐食物原味。黃老闆經過多年的研究後，發現茶葉可以用來控制辣味的作用部位；想辣的越深，就得用越綠的茶葉。於是，人們便可以決定要不要先享受食材的原味，可以決定想體內哪個部位有辣味，看是要辣在喉嚨、食道還是胃。

想體驗體內固定部位產生辣感的人，可從北極茶汁麻辣館的小菜開始，價格約在10到20元間。辣豆腐辣在兩頰，豆豉魷魚辣在喉間，泡菜辣在食道，酸豆辣在胃部。丁香豌豆要嚥下後30秒才有辣感，而無殼茶葉蛋雖有五度辣卻吃不出辣味。此外，麻辣火鍋一鍋550元，魚羊雙鮮700元，酸菜白肉鍋550元。至於不喜歡吃辣，又想享受辣椒素健康功效的人，8度左右的辣味料理會是最佳選擇。

◎北極茶汁辣度餐廳 (04) 313 6363



茶汁麻辣鍋不管多辣，表面都沒有浮油。