老新台港

Old New Taiwanese Cuisine

since 2006

一成不變 九成創新

Interview with 執行長●薛舜迪

以 創作思維翻轉 台菜美學

從高雄發跡的老新餐飲集團,將原本為庶民飲食的台菜端上餐廳宴 席桌,展開一系列混融傳統與創意的餐飲實驗,不僅獲米其林餐盤推 薦,更受到年輕人喜愛,翻轉過往台菜刻板印象。

● Text by 蘇蔚婧 ● Photography by PJ Wang



老新台菜,是高雄人耳熟能詳的知名台菜餐廳,總鋪師出身的創辦人薛永波最初在青海路上經營小食堂,把一道道澎湃豐盛的台菜佳餚注入創新作法端上圓桌,滿足客人宴會慶賀的歡聚時刻,創造在地人的幸福餐桌。

從食堂起家的老新台菜,目前除在高雄有兩間店面外,旗下餐飲品牌永心鳳茶、心潮飯店更擴展到台中、台北地區,將台灣茶與炒飯翻玩出新創意,其中的關鍵推手是老新台菜執行長薛舜迪。 他承繼父親「老菜新作」的思維,除了延續菜餚的好滋味之外, 更將經營餐廳視為「美感創作」的實踐,打造出獨一無二的台菜 美學。

打破台菜框架,讓年輕人也能愛上台菜

家中經營食堂, 薛舜迪 15 歲就開始幫忙父母親做生意, 高雄餐旅 大學畢業後正式接手老新台菜的營運。外人看來, 總鋪師薛永波 有子克紹箕裘, 他卻坦言前 5 年的時間其實都在「卡關」的狀態。

「台菜很好吃,這點無庸置疑,但過去大眾多認為台菜屬於夜市、流水席檔次,服務、衛生及環境皆不講究,不僅年輕人不喜歡,我們也說不出台菜的特色及美學是什麼。」 薛舜迪發現自家餐廳客群在 45 到 60 歲之間,與他同世代的年輕人卻與台菜漸行漸遠。隨著世代更迭,他意識到守成不變沒有未來性,不僅台菜文化會逐漸失去光芒,年輕餐飲人才也沒有發揮的舞台。

熱情待客、豐盛用料,是老新台菜成功的珍貴基礎,但隨著時代轉變,已不能全面複製,薛舜迪清楚老新台菜主辦筵席、婚宴的團客經營模式雖是台菜文化的精髓,卻不能進一步深化用餐體驗,吸引年輕人嘗試台菜。

求學時期就一直在思考台菜更多可能性的薛舜迪,開始構想打造 另一種形式的台菜餐廳,「我想打破大家對於台菜的刻板印象, 打造一間讓年輕人喜歡的餐廳,讓更多人認識台菜的美味。」他 肯定地說道。

將台灣茶與料理結合,創造嶄新飲食美學

當時浮上薛舜迪心頭的第一個想法就是台灣茶,「年輕人都愛喝咖啡,但其實台灣茶不僅好喝也有特色,比起咖啡更適合搭配台菜,以前的餐飲店大多把茶作為附餐飲料,沒有思考如何與餐食做更好的搭配,我就想試著做做看。」

但薛舜迪首要面對的,便是代際之間的溝通。長輩對於薛舜迪要以台灣茶作為餐飲主角的想法不以為然——原本餐廳做得好好的,為什麼要冒險?選用的茶成本這麼高,客人會買單嗎?高雄天氣這麼熱,茶會有市場嗎?

但不願墨守成規的薛舜迪決定放手一試,他破關的第一步,便是從台菜豐厚的系譜提取特色元素,將砂鍋魚頭、小卷米粉、蒜燒五花肉等經典菜式轉化成個人簡餐;為配合高雄天氣,除熱茶之外也提供冷泡茶選項,維持台菜台茶的精緻手路,並更加貼近年輕人的餐飲習慣。

第二步則是提升餐飲美學與用餐體驗,他選定中山路上一間舊宅 作為新餐廳據點,裝潢布置上捨棄過去台式餐廳常見的古早味懷 舊情懷,以 1920 年代的和洋折衷風格,重新定義台式美學兼具 摩登時髦與典雅溫潤的特色。

從設計菜色配茶、裝潢布置到品牌識別,薛舜迪不斷打磨每一個細節,2015年,以台灣茶搭配簡餐台菜料理的「永心鳳茶」正式開幕。開幕前夕,薛舜迪環顧這間自己一手「創作」的餐廳,突然有種卯足全力後的釋然:「我目前能完成最滿意的作品已經發表了,其實可以不用開了。」他笑說,言談中充滿對細節的極致要求,以及對於成果的滿意與自信。



我想打破大家對於台菜的刻板印象, 打造一間讓年輕人喜歡的餐廳, 讓更多人認識台菜的美味。





老新台菜是高雄人耳熟能詳的台菜餐廳,裝潢布置具有獨特的台式風情。



薛舜迪以 1920 年代和洋折衷風格,重新定義台式美學兼具時髦與典雅溫潤的特色。

餐廳不只提供吃食,更要提供細緻的感受, 庶民飲食也能富含質感,甚至成為城市文化的一環。



從永心鳳茶到心潮飯店, 讓台菜不只美味更有美學

呈現嶄新台菜美學的永心鳳茶,開幕後大受市場歡迎,吸引媒體爭相報導,不僅進軍台北,還因為店內鍋煮奶茶熱銷,進一步推出永心鳳茶衍生店「奶茶專門所」。永心鳳茶的成功,讓薛舜迪對於餐飲的想法越來越清晰,「餐廳不只提供吃食,更要提供細緻的感受,庶民飲食也能富含質感,甚至成為城市文化的一環。」

繼台灣茶之後,他觀察到台菜獨重餐點,卻甚少開發酒水調飲的 縫隙,「熱炒搭配酒類相當適合,但酒類在台菜餐廳大多只是助興 氣氛的存在。」他以佐餐需求設計酒單,從酸甜拿捏到冰塊多寡, 處處講究,並與台南知名酒吧 TCRC 聯名,推出一系列適合搭配 台菜料理的調酒。至於餐點,他則將目光轉向台灣人熟悉的家常 料理「炒飯」,發表以炒飯、調酒為主題的「心潮飯店」,持續以 強大的創作能量重新詮釋台菜,讓台菜不只美味,更有美學。

台菜的重新詮釋者, 接軌新世代餐飲習慣

飲食作家陳靜宜曾寫道:「歷史是流動的,台菜也是流動的。了 解台菜的同時也在了解自己,了解我們在時代中所代表的意義與 位置。」

現代台菜積極拓展跨世代認同,更尋找國際化輸出的渠徑。2021年,心潮飯店獲選米其林餐盤推薦,官網特別提及:「烏魚子鮮蝦炒飯的白米用火龍果汁浸泡,呈現漂亮的玫瑰粉色,極具巧思。」並將料理類別標示為「台灣菜」。

桂冠加冕, 薛舜迪開心而淡定:「就算沒有入選米其林, 我們還是會繼續提取台菜文化的精髓, 創作好吃的食物。」薛舜迪主理的餐廳, 食材、吃法沒有公式, 他不固執守成, 汲取台菜元素翻玩創意, 就像是打造出玫瑰粉色炒飯, 為料理注入新意象, 讓走過百年流變的台菜更加年輕。

但薛舜迪也並非一味地追求創新,他經常用「重新詮釋」來描述自己的工作。他的「創作」奠基於自小對台菜的耳濡目染與深刻理解,薛舜迪清楚知道,自己開的是餐廳,並非茶屋或酒吧,所要創造的是台菜與不同元素的舌尖碰撞,茶水飲料不會搶占料理滋味,卻能打破過往框架,讓台菜更耐人尋味,與年輕世代更加合拍。

台菜源自於台灣多元移民文化的歷史背景,薛舜迪為台菜注入美學能量,打造更加深刻的餐飲體驗。然而台菜美學並未就此定於一格,仍有寬厚的空間等待後輩創作詮釋,薛舜迪也沒有停下腳步,或許不久後他氣力用盡的時刻又要來臨——那就是他下個作品誕生之際。

獨創力——

以「老菜新作」的思維, 將台菜料理翻玩出新創意。

創新力—

以料理、服務與空間設計力, 重新詮釋台菜美學,深化品牌價值。

僡承力——

承繼傳統滋味,堅守美味料理初心, 發揚台菜文化。