



餐桌上的藝術家

2015-12-06 記者 何佳穎 報導



在充滿柏林工業風的餐館中，他拿起噴槍，專注地炙燒著手中的菜餚，「我想做出有記憶的食物。」他雲淡風輕地說道。十六歲打工、十八歲擺攤、二十三歲開服飾店，他是曾凱法，大家都稱他一聲「哥」，現在的他二十八歲，已是兩家餐廳的老闆，新竹熱門餐廳「單田十」與「單田田十」便是他的心血，皆以創意料理聞名，足可見曾凱法不拘泥於常規，「玩食物」的風格。



曾凱法擅長創意料理，已是兩家餐廳的老闆。（圖／何佳穎攝）

料理與藝術的起點

曾凱法成長於單身家庭，由母親一手撫養長大，母親是小有名氣的美術老師，事業繁忙，「媽媽很懶得煮飯，小時候的印象就是她會把所有食物煮成一鍋大雜燴，然後連續吃三天。」曾凱法因此開始學習下廚，自我摸索之下，倒也煮出了興趣。對於自己煮的第一道菜——青椒炒牛肉，他仍印象深刻：「煮了三次才成功，因為肉比較快熟，要先爆香青椒再炒肉，瞭解原理後做好這道菜只需三分鐘。」當時十六歲的曾凱法，已漸漸悟出料理的規則，他認為玩食物前，一定要先理解食物的原理，於是曾凱法開始到各家咖啡廳、餐廳打工，但他並未因此走上餐飲業一途，對當時的他而言，料理僅是興趣罷了。

曾凱法繼承了母親的藝術細胞，對於繪畫頗有天分，也喜歡設計。高中畢業後，曾凱法毅然決然選擇不再繼續升學，決定到新竹大成街擺攤賣自創手繪帽子，意外地大受好評，獲得許多顧客的愛戴，更獲得「神級手繪家」之稱，在自己的天賦逐漸被看見和肯定的同時，曾凱法卻感受到了繪畫的瓶頸以及限制，「我遺傳了媽媽的天分，但並沒有這方面的專科背景，繪畫對我而言只是興趣。」曾凱法認為不應該把藝術侷限於在繪畫之中，不論是視覺、嗅覺、觸覺、味覺還是聽覺，所有人體五感所能感覺得到都應是藝術，而這樣的觀念便成了曾凱法開設兩間餐廳的起點。

突破繪畫 多元發展

時年十九歲的曾凱法深深感覺到自己年輕的不足，當能力無法承載夢想時，他決定重返校園進修。在玄奘大學視覺傳達設計系將近四年的夜校課程，給了曾凱法極大的啟發，班上同學大多為已工作多年的社會人士，各行各業皆有，大家都各有所長，曾凱法透過他們學習到了許多能在業界直接應用的知識與技能，他求知若渴，專注汲取著藝術創作的養分。曾凱法重回校園三年多，不待畢業便決定當兵，這時的他急於完成一切任務，他已準備好在未來大展拳腳了。

二十三歲的曾凱法利用擺攤所累積的資金開了韓國服飾店，搭上當時韓風甫吹起的熱潮，以及他對服飾獨到的品味，生意居高不下，很快地便開了第二家分店。但在短短三年間，服飾業的生態產生了巨變，曾凱法說道：「以前經營服飾業，老闆必須對時尚很有sense才會吸引人，但現在

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 戰亂幻夢 伊斯蘭國
- 友誼昇華 緣來是真愛
- 夜半喀報到天明

總編輯的話 / 黃琪



本期為喀報第百二十九期，共有二十五篇稿件，其中以心情故事居多。本期側欄廣告為冬令進補，在大家忙碌之餘，能夠帶來溫暖的感覺。

本期頭題王 / 鄭淇云



我是鄭淇云，一個長年旅居台北的台南人。我的手很小，所以握不住的東西，我就用抱的。

本期疾速王 / 蔡家寧



我是蔡家寧，每個人都叫我參參，我喜歡觀察身邊的微小事，對於人與人的相處社交上的互動更是有很大的興趣，除了學生的身分以外，也有接案舞者的工作，希望能用更活潑的筆調紀錄我所看到的一切

本期熱門排行



我的迷妹生活
麻愷珣 / 心情故事



丹麥女孩 徬徨的靈魂
趙廣黎 / 書評



大型繁殖場 孕育小生命
羅宛君 / 照片故事



老榕樹公園村
林儷均 / 心情故事



夜半喀報到天明
周書賢 / 心情故事

就算服裝不好看，只要拍幾張漂亮的照片，按讚數量夠多就可以。」受到部落客行銷的影響，他的服飾店生意不斷下滑，資本額不足的情況下，曾凱法結束了服飾業生意，決心轉換跑道。此時的他仍沒有找到方向，零星地接了幾項空間設計的案子後，曾凱法看準了市場的風向，下定決心開餐廳，以「簡單吃到飽」的概念出發，他的第一家餐廳——「簡竹門日」（以下簡稱「簡」）因此應運而生。

「簡單」把藝術帶上餐桌

「簡」由曾凱法一手設計，並親自研發創意菜單，目標客群設定為年輕族群，希望能讓他們簡單吃到飽。甫營業便爆紅，溫馨復古的日式舊宅風格，吸引許多人爭相前來朝聖，一時之間，在小小的店門口排著長人龍是常有的景象，曾凱法苦笑道：「這就是瓶頸，有顧客認為我們是『一次性的店』，一開始生意衝很快，但吃過了就不會再來。」這是時下年輕人的風潮，喜歡蒐集各式各樣的餐廳，吃過食物、拍過照片便不會再來，問及改善辦法，曾凱法說：「我認為改變這樣的風潮很難，我只能盡量把每一次他們吃到的感覺都做到最好。」熱潮過後，餐廳生意便持續下降，他除了做好每一次食物，也不斷地更新菜單，藉由研發新的料理吸引客人，終於在去年十月客流量逐漸回升而穩定下來，但此時的曾凱法再度看到了「簡」的限制，他認為「簡」已沒有再發展的空間，於是與「簡」名稱相互呼應的二店「單田十」（以下簡稱「單」），在二〇一五年的秋天開張了。



曾凱法做食物時專注的神態。（圖／愛米粒部落格）

相較於「簡」，「單」承載了更多曾凱法的野心與夢想，「其實我想做的不只是餐廳或咖啡廳，所以我對『單』的定位是多元式複合餐廳。」因此「單」除了賣食物以外，還賣設計，曾凱法的兩家餐廳風格迥異，「單」仍由自己設計裝潢，而其中所使用的桌、椅等家具都是可以購買的。除了在空間布置上精心設計，對於餐點，曾凱法同樣不遺餘力。他並沒有餐飲相關的專業背景，靠著對食物的熱忱，自行摸索、研發，偶爾也會透過看電視尋找靈感，但他從不參考其他餐廳、咖啡廳的食物，也不會比較，曾凱法說：「焗烤、燉飯都是大同小異的東西，我希望能做出市面上從來沒有的餐點。」他認為只要瞭解了食物的特性，就能把它們發揮到極致。而擺盤也同樣重要，「視覺第一，味覺第二。」他希望能將創意融入食物，把藝術帶上餐桌，這是曾凱法的孤獨一擲，期望能用食物帶給大家簡單的快樂。



曾凱法十分注重食物擺盤的視覺感受。（圖／單—田十臉書）

玩食物 玩藝術

穿著格子襯衫、牛仔褲，戴著古著文青風格的眼鏡，梳著油頭，笑起來便眯眯眼的曾凱法，看起來親和力十足，滔滔不絕地與客人聊著天，他說：「開店除了賺錢，交朋友同樣重要，在與人的交流中常常能學到很多從沒想到的事情。」曾凱法從繪畫走到食物，將藝術融入美食之中，「玩食物」是他的態度，用創意帶給大家最簡單、原味的美食饗宴。



大型繁殖場 孕育小生命

台中后里的一隅，千百隻生命讓台中后里增添充滿生命力的黃色。



成績 興趣 抉擇人生

台灣學生在大學前對未來幾乎沒有想像，誰該負責？

0則回應

排序依據 **熱門** ▼



新增回應……

Facebook Comments Plugin

▲TOP

關於喀報 聯絡我們

© 2007-2015 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0