

LIFESTYLE | 生活

POPULAR RESTAURANT KAUSMO CHAMPIONS THOUGHTFUL DINING TO A WIDER AUDIENCE THROUGH BRAND NEW WAYS AFTER 4 YEARS

KAUSMO “物尽其用”的美食新篇章

只是换个形式，带给本地人“thoughtfulness”的美食体验。

by YEN LENG / JUNE 9, 2023



LISA TANG & CHEW SHIAN

KAUSMO联合创始人

KAUSMO.COM

访谈中,最常出现的字眼是“物尽其用”。相比“sustainable”,两位年轻餐饮业者说用“thoughtfulness”来形容她们的食物会更贴切。直接从进口商购买不符合审美和特定规范的食材,再烹调成好看好吃的精致美食,那是Kausmo的宗旨。开业四年后,她们宣布即将启动新篇章,以更多可能性与你进行“美食对话”。

在20多岁创办Kausmo,除了跟修读餐饮有关,据说在国外的旅程也启发了这样的餐饮概念?

CHEW 我们在淡马锡理工学院修读烹饪和餐饮管理文凭课程而结识,而后继续深造和专攻跟餐饮有关不同领域。在新加坡管理大学修读商业管理时,我到了斯堪的纳维亚游学,那里种种的环保努力,从垃圾分类、厨余处理、废弃物转换能源等让我大开眼界,原来换个方式,即使是日常小事也能更爱护地球。我开始深思,可以为本地餐饮业做些什么?

LISA 我则到了美国烹饪学院攻读食品商业管理工商管理学士学位,课程让我有机会前往不同国家边煮边学。当时到了美国缅因州农场餐厅Primo工作实习。那里独特的“物尽其用”和封闭式循环系统,以及对食材的珍惜和感恩深深地触动了我,思考要如何将所学所看的带回新加坡餐饮业。

CHEW 当时还是学生的我们开始主动联络本地的食材进口商、农场等,除了提出各种疑问,还要求前往参观。而在进口商那里,我们发现很多食材根本“没问题”,却因不符合分销商包装需求(如长得过长过弯的黄瓜)或贩卖标准(中段过早变熟的香蕉)而遭到淘汰。于是有了Kausmo的构想。那时很多人已在讨论食物浪费的课题,但多着重在熟食方面,我们想往食材处理这方面尽力。而“aesthetically-filtered produce”是我们创想的名词,要做的就是从最前端(进口商)购入不符合审美的新鲜食材,再将其转换成精致美食,通过不一样的餐饮体验激发更多有关这方面的讨论。

所以开业的这四年来,Kausmo用的都是aesthetically-filtered produce吗?

LISA 蔬果类确实如此,但也非全部。我们会从本地农场购入农产品,如番茄、日本小青椒、菇类等。至于肉类则尽量从本地农场订购,以减少碳足迹。


CHEW 或许更贴切的说法,我们是以“thoughtfulness”更有良心意识的主轴来进行餐饮作业。我们不用“sustainable”这类字眼,不想让人误以为只是跟风。因为对于可持续性,各人观点不同。而从购入不符合大众审美的蔬果,到跟本地农场购买食材以减少碳足迹,其实都符合thoughtfulness的宗旨。另外,很多餐厅

购买肉类时注重的是肉质等级,我们则更在乎肉的来源和生产方式。Kausmo不选用prime cut,用的是你可能不熟悉,可是味道也很好的部位;再结合烹饪技巧增添口感,以此让食客知道,其实还有更多选择。否则,prime cut剩下的部位,谁会买呢?

以这样的基准来选购食材,挑战不少?


LISA 宛如开盲盒。因为不知道什么样的食材会被“淘汰”,往往只有几个小时来订购食材。我很难预先为菜单定案,更多的情况是购入后再绞尽脑汁变通。进口商也不会详细标明食材的状况,有时候收到时才发现与其是过熟,它其实是“过生”。记得有一次收到的番茄就是货不对板,做不成原本的酱汁,最后改而将它做成火锅料的蘸酱。

CHEW 是的,收到食材后Lisa就会检测,可以马上烹调食用的当然最好,否则会设法再加工,例如腌渍或进行发酵来做成不同的佐料。



kausmosg
Kausmo

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)

32 likes
kausmosg


Belimbing

Native to Indonesia, these sour berries are now commonly found across SEA. Yellowish-green and oblong in shape, they have tender and juicy flesh and a tartness like starfruit.


Usually eaten raw in salads or used in the cooking of sambal based dishes to impart a delicious acidity. In our case we've dunked these locally grown belimbing into a pickling liquid of apple and champagne vinegar, sugar and salt.

We can't wait to use them in our new menu!


READ NEXT | 更多内容



[《乘风破浪2023》的新浪姐们…](#)



[年龄和文化差异让他们爱得更坚定…](#)

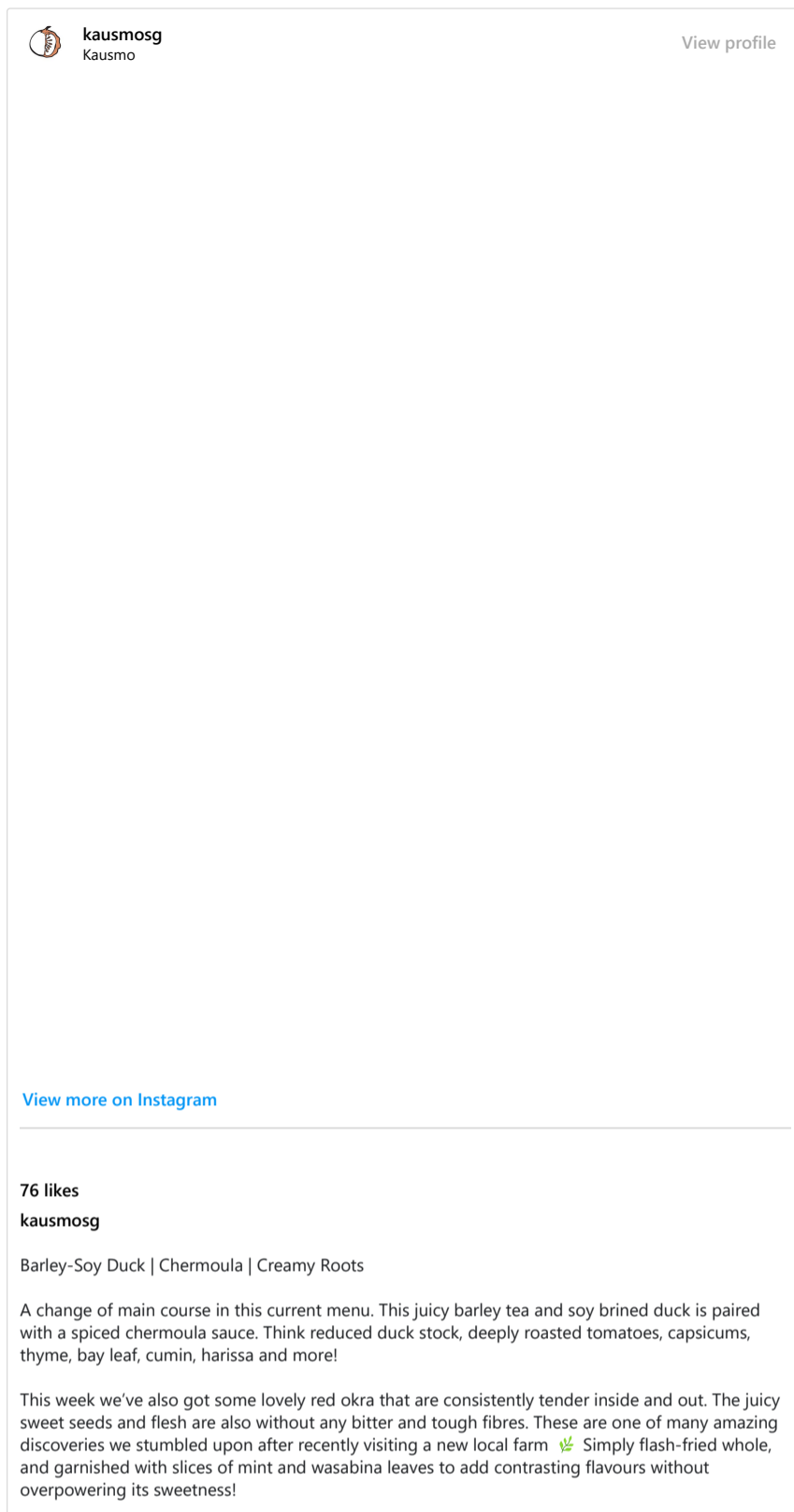


[Y.W.B.I.T推动时尚绿色力量…](#)

刚开业的时候顾客反应如何?会因此对食物的味道存疑吗?

CHEW 所以刚开业的时候，如何清晰地传达我们的餐厅述求很重要。不只是对顾客，还包括媒体。记得那时有的媒体来采访拍照，会说我们的aesthetically-filtered produce食材不够丑。还有的顾客会以为，我们是从进口商那里捡别人丢弃的免费食材，甚至是用食物废料来煮食，这些我们都必须一一解释以避免误会。

欣慰的是，很多顾客是带着开放的态度来尝试。吃过后也能体会个中奥妙。例如有些鸭肉料理，相比用欧洲进口鸭肉，我们选用本地和马来西亚的鸭肉，但是通过不同的处理和腌渍，令肉质的口感升华，有人甚至惊讶，“原来平常鸭饭摊吃的鸭肉，可以做成如此滋味！”



开设Kausmo后有什么最让你们surprise?

CHEW 有的,那就是covid。那时Kausmo才刚开六个月。而我们的餐厅只有16个座位,而且是一大张长桌,要维持社交安全距离难度很高。阻断措施期间不允许堂食,而Kausmo重视的是餐饮体验,这很难通过外卖传达,再说也不想要再制造更多的包装浪费。我们开始制作可在家储存较长时间的食物,例如面包、酱料、涂酱、kombucha等。从那时候开始了另一条支线——Krusty by Kausmo。





这些年来从业经验,有什么深刻的感触吗?

CHEW 开业四年,对本地的食物供应链,以及本地农场面对的各种挑战有了更深的认知。尤其有很多早期跟我们合作的本地农场,因土地租约到期被政府收回,已纷纷结业。其实很可惜,要将土地和土壤化为耕作用途,农夫们是得花上多少时间和心血。另外,我们也接触了不少室内水耕农场,他们面对了很多经费

和成本挑战(高昂的电费令人乍舌),导致售价很难有竞争力。我们总说要多买本地农产品,但真的有多少人这样做?疫情时,因为食粮进口问题,很多人都转向支持本地农产品。可是疫情放缓后,大家似乎又不再如此。如果不继续支持,本地农场怎么存活?

LISA 有些人会问我,我们的风格是什么,拿手菜是什么?对我来说,是根据食材而变化。我们物尽其用,虽然很难,但是没有局限又如何发挥创意?正因为这样的框架,促使我们成为更有创意和更好的良心餐饮业者,这几年很满足。

Kausmo在6月底会关闭实体店面,下一步是什么?

CHEW 只是换个形式,将Kausmo的餐饮概念传达给本地人。四年来,我们通过Kausmo实体店跟大众做了不同的“食物对话”,是时候做出不同尝试,例如参与不同的餐饮活动、工作坊、快闪摊位、跨品牌合作,甚至是farm-to-table餐饮体验。例如7月份我们会带食客到农场参观,用那里现摘的最新鲜食材现场烹煮。早前,我们也通过美食活动认识到更多本地食物品牌,现在会与他们联手合作推出不同食品。

LISA 总的来说,通过不同的餐饮形式、菜单更换、合作创意等跟大家继续进行美食交流,但是在这背后却依然秉持着thoughtfulness的精神。



左起: (On Chew)RYE棉质无袖衬衫、棉质短袖衬衫、棉质长裤; (On Lisa)RYE棉质无袖衬衫、人造丝及尼龙背心、人造丝及尼龙针织裙

摄影 Veronica Tay
美术指导 Paul Soi
造型 Dolly Dai
发型 Alison Tay using Keune
彩妆 Sarah Tan using Gucci Beauty
摄影助理 Raeann Lee

TAGS: [DINING](#) [LIFESTYLE](#) [NYPEOPLE](#)

SHARE THIS ON [f](#) [📷](#) [🐦](#) [✉](#) [+](#)

YOU MIGHT LIKE THIS | 猜你喜欢



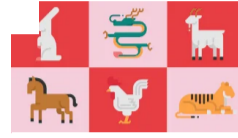
LIFESTYLE | 生活
[2023兔年立春存钱吉时...](#)



LIFESTYLE | 生活
[\(持续更新\)搜罗新加坡超好吃的巧克力蛋糕 #36家...](#)



LIFESTYLE | 生活
[名厨爸爸SAM LEONG 原本反对他入行...](#)



LIFESTYLE | 生活
[2023兔年生肖运程排行榜! #包括提点金句...](#)

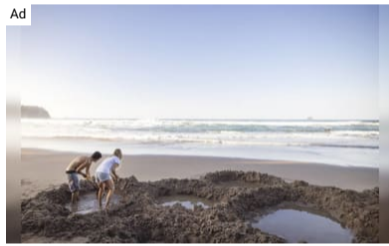


LIFESTYLE | 生活
[她希望人人都能将SPARKLE穿戴上身...](#)



LIFESTYLE | 生活
[新春摆设可以很CHIC...](#)

FROM THE WEB | 来自其他网络



TOURISM NEW ZEALAND
[Dig your personal hot pool right on the beach in New Zealand](#)



STARHUB
[The best value entertainment & broadband deal at only \\$42.99/mth.](#)



DBS BANK LTD
[Apply for Singapore's first eco-friendly credit card and enjoy S\\$150 cashback!](#)



CNN
[Breaking through digital echo chambers with Audie Cornish](#)

[Listen Now](#)

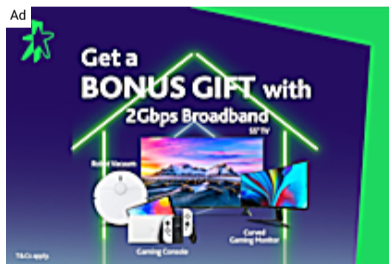


INVESTMENT WISESAVER
[Invest in MoneyOwl's WiseSaver, a low-risk cash fund with competitive yields and no lock-in.](#)



DBS
[Maximise your CPF savings](#)

[Learn More](#)



STARHUB
[Limited time offer: 2Gbps Broadband + Bonus Gift](#)

[Sign Up](#)



8 DAYS
[You Can Now Silence Calls From Unknown Callers On WhatsApp — Find Out How](#)



8 DAYS
[Orchard Towers' Celeb Fave Nasi Padang Shop Chopstix & Rice Acquired By Caterer Neo Group, Moves To Suntec...](#)

HIGHLIGHTS | 焦点



LIFESTYLE | 时尚
Y.W.B.I.T推动时尚绿色力量

EDITOR'S PICKS | 编辑精选

LIFESTYLE | 生活
请学习：爱的沟通法

LIFESTYLE | 生活
跟随AUNTIE找好康

LIFESTYLE | 生活
你是否患上了“节后综合症”？

LIFESTYLE | 生活
小妙招让平凡的礼物也升级

LIFESTYLE | 生活
别再空口说白话！要实现新年新目标有窍门

LIFESTYLE | 生活
年终聚会用这几招展现最好状态

LIFESTYLE | 生活
减减减！教你7招节省行李空间的收纳技巧

NÜYOU NEWSLETTER

Sign up for one of our free newsletters to receive the latest news, commentary and fashion features straight from NUYOU.

ENTER YOUR EMAIL

FILL ME IN! →

I would like to receive marketing materials from SPH Media, its subsidiaries and partners.

By signing up, you indicate that you have read and agreed with our [Privacy Statement](#)

[ABOUT US](#)

[ADVERTISE WITH US](#)

[CONTACT](#)

[CONDITIONS OF ACCESS](#)

[PDPA](#)

[PRIVACY POLICY](#)



MCI (P) 029/12/2022. Published by SPH Media Limited, Co. Regn. No. 202120748H. Copyright © 2023 SPH Media Limited. All rights reserved.