

海归女生村里开面包店 一天卖出400个

“前有用柏木熏出的熏鸡问鼎热搜，后有枣木烤出的窑烤面包跻身网红行列。有人开车两小时只为在窑炉边感受返璞归真的慢生活，有人提前好几个月预订，只为一尝古法制作面包的柴火香……”

最近，浙江宁波一家窑烤面包店火了。这家小店开在宁波东钱湖畔一个小村里，店里卖的面包不是用烤箱烤制，而是窑炉里做出来的。社交平台上有关这家面包店的视频引来网友围观：“连我爸这种不爱吃面包的人，居然都吃完了。”

坐落在东钱湖城杨村的这家面包店因窑烤面包走红，店主是出生于1999年的“准00后”朱芷怡。去年毕业后，学艺术专业的她从意大利回到宁波，开起了窑烤面包店。日前，在接受华西都市报、封面新闻记者采访时，朱芷怡多次提到：“我很喜欢吃面包，更想做自己喜欢的事。”



朱芷怡



刚出炉的面包。



窑炉烤制的面包外焦里嫩。

1 窑烤面包究竟是什么？

窑烤面包的历史可以追溯到几千年前。人们最早是用泥土搭建窑炉，将面团放入炭火烤制。用窑炉烹饪出的食物，能快速锁住水分，减少水分流失，进而让食物达到外焦里嫩的效果。

“其实原理很简单，这类类似于柴火饭和电饭煲煮出来的饭之间的差别。”朱芷怡说，在古罗马时期，窑烤面包就已经存在，烹饪方式接近我们传统的柴火灶烹饪形式。这种烹饪方式以枣木为柴火，点燃后待达到一定温度，便可放入面包进行烤制。

朱芷怡说，店里面包所用原材料非常简单，都是常见食材，由于是用枣木烤出来，烤制时会有果香。这种面包的食材以天然为主，价格比市面上的面包略贵。

2 把最自然的东西呈现给顾客

“以前在国外读书时，不是很擅长做饭，所以我经常以当地的面包为主食。”在朱芷怡看来，用柴火烤制出来的面包别有一番风味，而这种味道在家乡却鲜少尝到。因此，这也让朱芷怡萌生了回国后开一间面包店的想法，“我们想把最自然、最纯粹的东西呈现给顾客。”她说。

今年6月，朱芷怡的面包店正式开业。烤制面包的窑炉是她和合伙人花了一个多月时间摸索设计的，有点类似以前农村里的柴火灶，底下烧柴，上面烤面包。刚开业时，她拍摄了窑炉以及田园装修风格的店面，将视频上传到社交平台上。

“我们没有在宁波找到会搭窑的师傅，还是特意从外地请的。”朱芷怡介绍，“这

个窑炉共有三层。第一层用来烤面包，第二层用来烧柴，产生的草木灰落到第三层。我们还会把草木灰送给村民当肥料。”

窑炉搭好，最初烤制的面包却没有预想中那样完美。窑烤面包，对面包的发酵、窑温、烤制时间等都有严格要求。朱芷怡说，这是项很大程度上需要依靠经验的技术活，特别消耗时间和耐心。

面包店每周会推出新品，朱芷怡和团队也研发出十余种口味的面包。其中，最受欢迎的黄桃扭扭棒一天就能卖出七八十个。朱芷怡说，线上顾客占相当大比重，除周一店休，面包店每天都营业，周末主打线下生意，周二到周五主要做线上订单，大概一天能卖出三四百个面包。

3 做自己想做的事并享受其中

朱芷怡第一份工作是在宁波一家企业当采购，“我比较喜欢待在自然环境里，之前在城里上班有一定的压力和焦虑。”朱芷怡回忆说，“当时越着急越找不到方向，我感觉如果机会来了就一定要抓住，所以遇到合适的合伙人之后，我就选择一起做这件事了。”根据朱芷怡的描述，起初她和合伙人用了一个月的时间跑遍宁波，最后才把店铺选在东钱湖畔的城杨村。“我想把店开在山野里，选一个风景好的地方藏起来，不需要被太多人知道。”朱芷怡透露，在选址时，偶然发现了流淌着清澈溪流的城杨村，便与这里结下不解之缘。

朱芷怡的店铺，简约中透露着勃勃生机：墙面是她亲手粉刷的，从山林里捡来的大树枝，也变成了墙上的装饰；做面包的案板，是她和合伙人从衢州“淘”来的……朱芷怡现在在做着自己想做的事并享受其中。

城杨村运营首席执行官朱金丹曾表示，当初朱芷怡的面包店入驻时，部分村民也在店面装修时出了力，而面包店开起来后又一定程度上给村里带来了人气。“往年秋冬季节是村里的旅游淡季，但这家店的店主是年轻人，网感蛮强的。现在每个周末过来买面包或者打卡的人不少。”

“没想到我们的面包店还会给这个村子带来人气，甚至让村里卖兰花串、卖木莲冻的阿姨多了一份收入，这也是一件挺值得高兴的事。”在这场关于梦想与创新的融合之中，朱芷怡和她的小伙伴还在努力，让这座村庄成为更多人心中的诗与远方。

华西都市报-封面新闻记者 王一理
图据受访者



朱芷怡的面包店。