



程序员转行烘焙师 窑烤面包乡间飘香

最近,成都市温江区和盛镇李义村的亦然咖啡店“火”了,这里花草繁茂、面包飘香,田园生活的松弛感油然而生。记者来到这里时,身着工作服、戴着口罩的康婷正用力和面,为制作窑烤面包做准备。20多分钟后,第一炉香喷喷的面包出炉,而在第一炉面包烘烤的间歇,康婷又迅速开始准备下一炉。



康婷用窑炉烤制面包。

程序员转行面包师 源于美食的“治愈力量”

在干烘焙师之前,康婷做了12年的程序员。由于想改变快节奏的生活方式,并且多点时间陪陪家人,2018年,康婷辞去了高薪的程序员工作。辞职后的康婷不停地去尝试新鲜事物,她考了国家级健康管理师证书,只为让身边的人拥有更健康的生活方式;她考了摩托车驾照,想去追寻风和自由;她学习烘焙,想让家人吃到更加放心的食品……在烘焙中,康婷找到了自己的兴趣点,能在美食上施展拳脚,也是她内心深处的渴望。

康婷出生在乡村,对乡村有着特殊的情感。一次偶然的的机会,她刷到国外的法式乡村窑烤面包视频,于是非常想吃到这种天然无添加、用窑炉烘烤出来的面包。可是在城市里修建窑炉并不方便,这一念头就一直停留在康婷的脑海中。

一次闲聊中,和盛镇李义村的返乡创业青年代表舒庆福得知了康婷想制作窑烤面包的想法,于是邀请她到李义村修建窑炉,实现自己的愿望。一来到李义村,康婷就爱上了这个美丽的村子,执行力超强的她立刻动手修建了窑炉,开启了自己的乡村窑烤面包探索之路。2023年10月,随着亦然咖啡店的开业,康婷的窑炉面包也



面包烤制前的准备工作。

正式面世。

窑烤面包,这在温江还是个新鲜事儿,对于康婷来说也是一个挑战。窑烤面包是个技术活,刚开始康婷遇到了不小的阻力。“窑烤不像电烤,可以很均匀地控制温度,在很大程度上需要依靠经验,特别消耗时间、考验耐心。对面包的发酵程度、对窑温的判断都不可马虎,温度高了进窑,面包就糊了,温度稍微偏低一点也不行。”康婷说。

后来,康婷与几个师傅不断学习探索,从早试到晚,大家反复查资料、问老师,终于在窑烤技术上有了质的提升。现在,亦然咖啡店的窑烤面包可以制作日式甜面包、碱水面包等10余个品种。

“美食具有治愈力量,每次看到香喷喷的面包从窑炉里出来,看到顾客如此喜欢我们做的面包,我就特别开心,特有成就感。”康婷笑言。

从城市快节奏到乡村慢生活 回归自然找到诗意与远方

干程序员的十多年时间里,康婷

每天穿梭于人来人往的软件园,感受着城市生活的快节奏与高强度。如今来到李义村,每天在环境优美、充满诗情画意的乡村中工作,这让康婷内心倍感宁静与惬意。康婷说,乡村的慢生活不仅仅是工作节奏上的“慢”,更在于人与人相处中的纯粹、人与自然的深度融合。

近年来,越来越多的青年人活跃在广袤田野上,成为推进乡村全面振兴的先锋榜样。让乡村既能得以发展又能充满诗意与温馨,是乡村振兴的出发点和归宿点。

对于咖啡店的未来,康婷非常有信心。她坦言,既然选择了回乡村创业,就要一步一个脚印地走好每一步。首先,练好自己的基本功,把咖啡店这个项目运营好,让更多的年轻人看到乡村发展的机遇,凝聚更多乡村主理人的力量,助推和美乡村建设;其次,在项目上逐步开展DIY研学沙龙,让更多人不仅能吃到健康的食品,看到美丽的田园风光,还能参与体验古法窑烤面包的制作过程;最后,尽自己的努力,扎根乡村,助力乡村旅游的发展,回报乡村。

创意小店带动区域发展 为乡村振兴注入新活力

作为温江窑炉面包的“首店经济”,亦然咖啡落地和盛李义村,不仅让康婷找到了生活的诗意与宁静,反过来也为和盛的乡村振兴注入了新的活力。

据康婷介绍,目前咖啡店场地是租用村中的房子,这为村集体经济带来了一定的收入。随着康婷的窑炉面包越来越受欢迎,咖啡店的知名度不断提升,康婷下一步计划与李义村进一步合作,将咖啡馆的空间充分利用,在二楼打造多功能会议厅,用于承接会议、沙龙、研学等活动。“亦然咖啡只是一个开始,我们最终是希望这里成为乡村中的新型社交场景,后期人流量再大一些后,我们计划吸收当地村民来这儿工作,解决一部分村民的就业问题。”

华西社区报记者 刘俊
受访者供图



窑烤面包。



人们在咖啡店外等待购买窑烤面包。