

从废弃车库到窑炉面包工坊 “80后”打造烘焙乌托邦



在西城街道水碓头村大田畍自然村，一座由老车库改造的面包工坊悄然走红。裸露的红砖墙、夯土窑炉的袅袅炊烟、孩童揉搓面团的笑声，构成了一幅独特的乡村烟火图。

“80后”应轶敏将家中废弃车库改造成窑炉面包工坊，今年“五一”假期迎来首批顾客后，现在日接待量已突破50人次，周末亲子披萨自制课程更是火爆，需提前一周预约。



▲应轶敏在制作窑炉面包

◀应轶敏教小朋友制作披萨

红砖窑炉邂逅“穷装美学”

推开门，走进应轶敏的窑炉面包工坊，约70平方米的空间里，时光仿佛被窑炉的温度凝固。裸露的砖墙保留着老车库原始结构，手工搭建的夯土窑炉占据“C位”，木质披萨铲、搪瓷量杯等器具散落在粗木桌案上，墙角那棵橄榄树在穿堂风中沙沙作响。这种刻意保留的“未完成感”，却意外成为许多消费者追捧的“乡村美学”。

应轶敏的“穷装哲学”体现在工坊的每一处细节中：斑驳的水泥地、老式吊顶风扇、原木桌椅……这些元素共同构成了独特的风格。

“第一眼就被这种真实感击中。”带着孩子过来体验的夏琨霓说。她的儿子正踮着脚，用木铲小心翼翼地披萨送入窑炉，炉火映红了他的小脸，上面还沾着面粉。“这些在现代烘焙坊体验不

到的粗粂感，反而让孩子特别兴奋。”

窑炉无疑是这个空间里的灵魂。经过反复调试与优化的窑炉，单日可烤制100余张披萨，炉温精准控制在 $400^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。为了平衡成本与专业度，应轶敏在网上搜索研究、画图纸，用耐火砖砌窑，一步步指导施工人员，最终做成了第一座窑炉。

父女拉锯战中的窑炉面包梦

“父亲说我不撞南墙不回头”的折腾精”。应轶敏笑着梳理创业史。42岁的她有3次创业经历：丈夫经营的机车俱乐部因拆迁夭折，转战摩托车培训又遭遇疫情，精心打理的农庄最终歇业。然而，在一次旅行中偶然见到一个窑炉面包坊，将面团送入炉膛的瞬间，那炊烟袅袅、麦香阵阵的画面根植在她心底。

网上的窑炉视频点燃了应轶敏最后的冲动。彼时父亲坚决反对：“村里都是老人，谁吃洋面包？这么大年纪就不要再折腾了。”但她却偷偷买回红砖堆在院子。移植橄榄树遭阻，她便趁父母走亲戚时连夜移栽。“现在我爸每天‘路过’工坊七八次，嘴上不说，但会偷偷拿面包吃。”

这份执念背后是应轶敏近乎

偏执的钻研。记者在工坊角落发现了一本笔记本，上面密密麻麻地记录着“酵母培养的方法”“窑炉建造图纸一版二版”“窑炉保温层制作方法”……

为了掌握天然酵母的培育方法，应轶敏每天记录温湿度，为了让自己的窑炉能成功制作出面包，她一遍又一遍地尝试……幸运的是，她做到了。

一座窑炉唤醒一个村

这座小小的窑炉，不仅承载了应轶敏的创业梦，更是悄然间唤醒了大田畍。随着窑炉面包工坊的走红，村子开始进入大众视野。每逢周末，工坊院外的空地上停满了车，除了本地市民外，更有来自磐安、武义等周边县市的体验者。

“我们村非常小，全村只有60多人。可能没多少人知道我们

村，所以我们很需要像应轶敏这样有想法的人，来村里做一些有意义的尝试，为我们村带来人气。”村民应超赛说，正是这股人气，村里加快了村口年久失修道路的翻新计划。

面对持续升温的关注度，应轶敏保持着难得的清醒。记者注意到，工坊内并未设置任何网红打卡标识，她坚持使用传统木铲而非不

锈钢工具。

“孩子们看着面团慢慢变大的过程，才是我们最该守护的‘发酵时间’。哪怕人气散去了，我也会坚守初心，自己在家做做面包，接待朋友。”应轶敏抚摸着窑炉的砖石说，工坊里的所有产品均采用自制酵母发酵的。也许，这种“去商业化”的坚持，反而成了她的核心竞争力。

面包和花开都要时间

继“村咖”之后，这座乡村窑炉面包工坊的故事，为乡村振兴提供了新注解。不需要宏大叙事，一缕麦香、一炉炭火、一群认真生活的人，足以唤醒沉睡的土地。站在橄

榄树沙沙作响的院落里，看着应轶敏用木铲丈量窑炉的弧度，突然读懂了她写在店门口的那句话——“面包和花开都要时间”。

在这个快节奏的时代，或许最

需要的正是这种“发酵时间”。等待某个清晨，当第一缕阳光穿过橄榄树叶，整个村庄在面包的醇香中自然苏醒。

融媒记者 李涵英

夏日限定美食上新了 小小桑葚糕 甜蜜伴入夏

眼下正值桑葚成熟季，在我市农贸市场内，一家专注于桑葚深加工的糕点店迎来了产销旺季。随着大量桑葚集中上市，不少农户将新鲜桑葚送来加工，既避免了果实浪费，又创造了经济价值。

5月16日，记者来到这家糕点店时，糕点师傅朱登安正忙着分切刚出炉的桑葚糕。大小、薄厚均匀的糕体，散发着诱人的香气。经过自动包装机的分装，一块块糕点被整齐地装入包装袋。

“这已经是今天熬的第六锅桑葚汁了。”朱登安告诉记者，“从每天早上7点开始，经常要到晚上11点多才收工。”在他身后，新购置的自动熬膏机正在运转，紫红色的桑葚汁在锅中翻滚，散发出阵阵果香。

不时有市民拎着新鲜的桑葚前来。“家里桑葚太多了，吃不完又容易坏。做成糕点不仅容易保存，而且可以送给亲朋好友。”市民杨德宝带来了15公斤自家种植的桑葚，还特意要求加入核桃、芝麻等配料，“这样更香更好吃。”

有着20多年糕点制作经验的朱登安，今年投入万元引进自动熬膏设备。“以前手工熬制容易糊锅，现在用机器不仅省力，做出来的产品成色好，口感也更稳定。”朱登安说。

据了解，该店采用顾客提供桑葚，店家负责加工并添加配料的模式，成品售价为每公斤50元。虽然今年坚果原料价格上涨，但生意比去年更红火，预计生产季将持续至5月底。“老顾客回购多，新顾客也不断增加。”朱登安说，“预计今年收入能超过20万元，比去年增加五六万元。”

融媒记者 曹润鑫 程卓一

一田双收 稻虾综合种养 让田生“金”

随着夏季到来，夜宵市场逐渐火热，小龙虾成为市民餐桌上的宠儿。进入5月，本地小龙虾大量上市。近年来，稻虾综合种养模式为农户们带来了可观的经济收益。5月15日，记者走进象珠镇丰粟家庭农场，探访这一模式的实施成效。

在农场的稻田里，负责人胡文礼正在收捕小龙虾。“这些小龙虾个头大、肉质结实，每只重量可达一两六左右，不少客户会提前预订。”胡文礼说，该农场采用稻虾综合种养模式已有3年，虾苗全部实现本地培育，不仅存活率高，品质也显著提升。

据介绍，稻虾综合种养模式通过一季水稻、一季小龙虾的轮作方式，实现生态循环和经济效益的双赢。胡文礼介绍：“小龙虾的粪便可以作为天然肥料，降低约40%的化肥使用成本。同时，由于农药使用量减少60%，稻田里种出的大米更加环保健康，口感更佳。”

胡文礼给记者算了一笔账：今年“五一”假期，该农场销售了2000多公斤小龙虾，预计5月、6月两个月的小龙虾收入可达10余万元。加上水稻种植的收入，农场总收入比原先单纯种植单季稻时翻了一倍。“虽然辛苦，但收入很可观。”胡文礼笑着说。

目前，丰粟家庭农场种养规模已扩展至150亩。小龙虾捕获后，其中120亩将用于种植水稻，其余用于虾苗培育。这种科学的规划既保障了粮食生产，又为来年的龙虾养殖储备了优质种苗，为丰产丰收打好基础。

融媒记者 曹润鑫 程卓一