

窑烤面包飘香 用手作温度和慢节奏留住烟火气

说起窑烤面包,面包爱好者肯定不会陌生。近两年,这种略显原始的烘焙方式正受到越来越多人的关注。在永康,窑烤面包店也如雨后春笋般涌现。

在各式连锁面包店、精品面包店竞争激烈的当下,为何窑烤面包能收获一众食客青睐,并在面包市场上占据一席之地?4月28日,记者实地走访了我市两家特色窑烤面包工坊,探寻这份烟火美食背后的热度密码。



烤制面包



打包面包

主打健康轻食 面包店变休闲场所

绿草如茵的庭院、错落其间的露营帐篷、随意摆放的休闲桌椅,这不是户外营地,而是藏在望江路一隅的窑烤面包工坊。这家去年8月开张的面包工坊,成了不少市民闲暇小坐、寻觅美味的新去处。

记者走进这家窑烤面包工坊的点单区,一眼就看到整齐陈列的面包柜台,刚出炉的面包色泽金黄、十分诱人,有恰巴塔、欧包、吐司、可颂等,品类颇为丰富,价格大多在十几元至二十几元不等。

在烘焙操作区,该面包工坊负责人黄海华正专注地制作面包,为新一轮烘烤做着准备。看到记者到访,她放下手中的活,热情地介绍起窑烤面包:不少人好奇,比起普通面包,窑烤面包有什么特别之处?口感肯定是有差别的,窑

炉温度能达到三四百摄氏度,比普通电烤箱高多了,能更好地锁住面包水分,所以窑烤面包外酥里软,口感层次会更丰富。除此之外,果木柴烧的窑炉还会为面包赋予一层独特的烟火气。这种自然的柴火风味,也是电烤箱无法复刻的。

记者了解到,一炉面包从入炉到出炉很快,小面包甚至8分钟就能烤好,但是前期做面包和烧窑很费功夫,特别是烧窑。店员需要每天早上7时开始生火,每次要预热两个多小时,这样才能达到烘烤面包所需的温度,整个过程半点急不得。窑炉预热好后,才能分批把面包放进去烤制,一批能烤4盘至6盘面包,从上午10时烤到下午3时才能把面包全部烤完,一天最多烤制300个面包。

即使每天限时限量供应,窑烤面包依旧十分抢手。我们每天的菜单都不一样,基本上都能卖完,客人有的到店购买,有的在微信上下单,最畅销的是开心果吐司。周末时候生意更好,有时候下午3时就售罄了,常常有特意赶来的客人跑空。在黄海华看来,窑烤面包的走红并非偶然,它恰恰契合了当下消费者对健康、天然、手作的追求。市面上的窑烤面包大多主打低糖、低油,回归食材本身的味道,符合健康饮食的理念。

记者发现,这里不只是一家窑烤面包工坊,更像是一个复合式的休闲空间,在主打窑烤面包的基础上搭配了咖啡、茶饮,同时兼顾不同人群的用餐需求,推出烤肉、小火锅等餐食,提供户外露营体验,让这份藏在庭院里的烟火与惬意留住更多食客。

记者手记

卖面包更卖体验

记者采访发现,与标准化生产的连锁品牌不同,这些窑烤面包工坊不仅售卖面包,还打造了多样化的消费场景,售卖一种有温度的生活体验。它们往往自带独特气质,有的坐落在城市远郊,闹中取静,用一方小院营造松弛自在的氛围;有的藏匿于乡野之间,让食客在田园风光中放慢脚步、感受乡村慢生活。不少窑烤面包工坊还提供窑烤面包DIY体验,从揉面、发酵到入窑烘烤,让食客在触摸面团、感受窑温的过程中,收获参与感与仪式感。

不止是窑烤面包工坊,如今越来越多特色小店、小众咖啡馆、庭院餐吧等也纷纷走上同一条路径,不再满足于提供单一产品,而是用慢节奏、有质感、有氛围的空间,为忙碌的上班族提供一种别样的逃离城市的方式。不必远行,也不用刻意放空,只需在这里坐一坐,吃一块面包,或者喝一杯咖啡,就能暂时卸下紧绷与疲惫,找回生活本该有的从容与诗意。

面包香飘进乡村 吃出乡野风味

在江南街道白龙坑村里龙溪自然村,一家窑烤面包工坊静立在田野对面,四周错落的绿植把小院装点得雅致怡人。一场细雨刚过,远处的青山云雾缭绕,空气中透着雨后的湿润与清新。

记者刚踏进院门,阵阵麦香便与荔枝柴的烟火气息交织在一起,扑面而来,视线很快被那座由砖石垒砌的窑炉吸引。窑炉造型古朴厚重,轮廓与陕北窑洞相似。

今天的面包已经全部出炉了,有恰巴塔、三明治、可颂、吐司,已经卖了一批了。这家窑烤面包工坊的一名合伙人粟来凤正手脚麻利地为顾客打包面包。她介绍,为了保持新鲜感和吸引力,她们每个星期都会上架新品,还会根据四季时令,就地取材研发应季新品,譬如清明时节推出艾草贝果,现在正值笋季,她们把永祥竹笋加入到恰巴塔里,再过段时间便是杨梅季,她

们打算研发上新永祥杨梅相关的面包和饮品。

要想烤出一个合格的窑烤面包可没那么容易。窑烤依靠柴火燃烧的热能进行烘烤,与电烤箱的精准恒温不同,火势强弱、气温高低与湿度大小,都会悄悄改变窑内的生产条件。

火候尤其关键,火候不够面包会夹生,火候过了面包会烤焦,所以烤制时候我们得一直盯着。粟来凤透露。

把窑烤面包工坊开在乡村,没有繁华商圈的人流加持,没有便捷的交通区位,会有人专程驱车前来光顾吗?如果只是单纯依靠面包售卖,乡村小店或许很难拥有长久的吸引力。

在这里,面包不再是单一商品,而是连接都市与乡村、传递慢生活理念的载体,顾客还能点上一杯香气袅袅的咖啡,在别具特色的绿皮小火车室内餐厅里享受闲适的下午茶时光。

在快节奏的生活中,乡村场景里的精致慢生活,对都市人有着十足的吸引力。去年开业以来,这家窑烤面包工坊在社交平台上频频出圈,每天都有不少市民、游客慕名过来打卡拍照,碰上天气晴好的周末,院子里几乎坐满人。

在很多人的印象里,下午茶主要是年轻人的选择,但是面包的受众很广,男女老少都爱吃,所以我们店的客户群体覆盖各个年龄段。之前还有顾客带着爷爷奶奶一起过来吃面包、喝咖啡。粟来凤笑着说。

看着一盘盘面包从窑炉里烤出来,感觉很治愈,有种老家乡下土灶头的亲切感。正在小院内品尝窑烤面包的市民柳女士向记者表示,之前她开车路过这家窑烤面包工坊,感觉蛮有特色的,于是趁休假和朋友一起过来探店,乡村空气清新,在小院里坐一坐,感觉十分惬意。



面包出炉

融媒记者 张曼欣

纾困解惑避风险 精准助企显担当 中信银行金华永康支行举办外汇市场分析展望及避险策略会

近日,中信银行金华永康支行组织举办外汇市场分析展望及避险策略会,我市十余家外贸企业参会。

现场,中信银行金华分行外汇资金专家与企业代表面对面交流,介绍了汇率双向波动成因,引导企业树立汇率

风险中性理念,并分析了中信银行成功的汇率管理案例。与此同时,该行结合参会企业汇率管理需求,推荐了合适的产品方案。会场交流气氛热烈,不少企业就自身经营特点,与专家开展了一对一讨论。

让财富有温度是中信银行的服务宗旨,为企业管家式的金融服务是中信银行外汇业务发展的服务指南。

此次活动的成功举办,充分展示了中信银行在服务实体经济,尤其是综合金融服务方面的专业水平。后续,中信

银行将继续坚持总分支三级联动策略,深入贯彻落实各级政府和监管部门相关工作要求,为区域发展提供更多的金融附加服务,助力区域经济高质量发展。

融媒记者 舒姿