

# 定海横河路上有家SAGA硬欧面包店 一天最多出炉60只,想吃面包要预订

□记者 朱蔚

有些悄无声息,又像是突然之间,舟山市面上的面包品牌里多了一个SAGA。

这家店主打硬欧类型的面包,按说相对小众,却已经拥有热情的粉丝,虽然店址是在毫不起眼的一条小街,还是一家小小的店。

是什么样的力量,让大家都喜欢上了这家的面包?



## 几个社交平台上 都有这家店的粉丝

有一天,同事一本正经地向小记安利,“你知道SAGA面包吗?”面对我的一脸茫然,她一脸正色,“你这么喜欢吃面包的一个人,怎么可以不知道?”说也奇怪,之后再翻我的朋友圈,SAGA英文字母便第一时间撞入视线,和它同时出现的,还有几张有着漂亮气孔切面的面包照片,这是一位微友因为当天等到了SAGA面包而随手发在朋友圈展示的喜悦。

再打开小红书,展现在眼前的也是不同吃货发送的SAGA面包的推送,仿佛一时之间,关于SAGA的讯息如一阵风袭来。

原来早有端倪,只是没有留意。被这么热捧的面包店,以为已经开了一段时间,当我有一天循着它的气息赶到了定海横河路,推开店门,围着厅里的长桌坐定的,竟是Lance。他告诉我,我到访的当天,是他们这家面包店面世的第9天。

80后的他是晚报的老朋友了,十几年前,当他开始以咖啡爱好者的身份入驻微博,因为喜爱咖啡的狂热劲儿吸引一票咖啡粉丝的事,陆续登上过晚报的各个版面。

之后,他在这条横河路上开了家“不正经”咖啡店,没有店招,随心地经营着。

## 想吃面包还要预订 临时起兴是买不到的

咖啡店有咖啡,但又不止于咖啡,它还可以是一个平台。热爱咖啡以及喝咖啡的朋友有事没事都喜欢来找他聊天,又在头脑风暴般的聊天中迸发出许多火花。后来他开过的传媒公司就是其中的一朵“火花”,还有现在这家面包店,都是和几位朋友聊着聊着一拍即合的成果。“其实我们的店名可以叫‘聊个天面包店’,就是我们几个人不停地聊天,聊到后来聊出来的一个面包店。”

Lance也不知道自己什么时候

喜欢上了面包,刚开始迷恋过一段时间的菠萝油,之后又爱上硬欧。初衷只是做一些自己想吃的面包,为店里的咖啡做个茶歇搭配。开一家能做出稀奇古怪的面包的店,比如做一款有舟山特色的熏鱼奶酪面包,甚至集结各个地方的特产口味的面包,这些念头都曾闪现在他的脑海中。

但是刚开起来的面包店受到如此热捧,很是出乎他的预料。被粉丝们巨大的热情推动,在现在这家店的软装还没有完全搞定的情况下,他已经在物色下一个更大的场地了,只为了能让更多喜爱SAGA面包的朋友都能吃上,而不是像现在这样,一个个地跑。

在SAGA和lance聊天的下午,小记见着了许多推门而入的人,径直走到刚出炉的面包前,兴冲冲地问,“有什么面包啊?”“什么都没有了。”得知对方没有预订后,Lance总是这样回复,便看见一张张脸瞬间“石化”。这一个下午,Lance讲得最频繁的竟是一声声“不好意思”。

## 面包的菜单 晚上十点半朋友圈见

有一位学生妹特地从新城赶过来,得知当天的面包都已预订时,脸上写满了失望。原来她也是烘焙爱好者,特别喜欢硬欧,因为能感受到“小麦和天然酵母的气息混合的味道”,她自己做过但总是发酵不好。

不想让这样的热情失望,Lance翻了翻写得密密的预订单,努力为此位硬欧爱好者调剂出一只面包。虽然还需要再等一段时间,也足以抚慰特意为之而来的追捧者。

这一拨来自市场回馈的粉丝热情来得如此强烈,Lance也没想到,原以为硬欧只是小众群体的喜爱。

过完年,面包师傅是正月十三回来的,正月十四,大家把做面包的料备齐;正月十五是周六,开始有客人零星地过来,之后的客人一天比一天多,都在店里头抬抬地等

面包出炉。

而他也已经过上了忙到凌晨2点睡、早上7点就起床的生活,最近的一切重心,都围绕着SAGA面包。根据当天的备料情况,他会在当天夜里十点半左右,把第二天的面包菜单发布在朋友圈。每次都是刚发完,分外捧场的微友就已经订完了一半面包。

## 面包外皮脆、有嚼劲 好看又好吃,赢得口碑

他家的硬欧被这么多人所热捧,和它的品质不无关系。店里做面包的师傅是相识多年的朋友,有着十几年的烘焙经验。出品的硬欧,是Lance想要的样子,“外皮是脆的,里面松软有嚼劲,含水量高,带着麦香,还可以尝到果干的味。”产量跟不上,但品质是一定要跟上的。面包面市后,好口碑随着时日被越来越多的吃货称颂:“面包体柔且韧,咀嚼有感不费劲;发酵很好,气孔切面漂亮。”

在每天晚上发布的菜单里,SAGA面包有法棍、硬欧和丹麦类,法棍分长棍和短棍,硬欧类的有麻辣牛肉、肉桂蔓越莓核桃,还有综合坚果、桑葚核桃,以及橙皮巧克力、可颂、巧克力可颂、丹麦肉桂卷、丹麦碱水酥等种类,基本上各种口味都会有人夸赞。

面包前期的手工时间长,烤箱时间二十来分钟,一炉出12只,综合目前的人力及设备,一天最多出60只面包。虽然开店时间不长,Lance还是欠下了许多“债”,每周二的店休,他打算用来“还债”。而朋友圈里,外地的友人“嗷嗷待哺”,等他邮寄“投喂”。

临时“空降”到店,基本不会有剩余的面包,但小记在这一天还是幸运地撞到了没被预订一空肉桂卷。Lance刚问:“要吗?”我自然毫不客气地答应“要”,想想对很多粉丝而言来之不易的面包,更要好好珍惜呀。

面包入口,果然外皮酥脆,沿着卷的纹理掰下来的时候,还有一些碎末。酥、脆、香,口感微甜。



照片由受访者提供