

# 隐在古禅林间的西点店 “窑烤”欧包和披萨火热出圈

□记者 朱蔚

“清欢一炉”就在东海百里文廊干碛段的古禅林，这里紧挨着隆教禅寺，绿草映衬着古树，静谧安然。这家店以石屋旧址改造，主理人在店内搭建了两只柴火窑炉，一只烤披萨，一只烤面包，食物质朴的本味引来了许多客人到店品鉴。



照片由受访者提供

## 每天慕名而来的客流不断

这家店开业的时间并不长，然而从正月初一被催着开业到现在，不到一个月的时间，每天都有一拨接一拨的客流，没有断过。店里的两只窑炉每一天都保持火苗旺盛，主理人傅月军也仅在周一店休的时候，得以有时间坐下来接受采访聊一会儿，周二到周日的每一天，他都是扑在店里，前厅后厨来回忙碌。

即便周一店休，仍有接踵而至的客人从店门外探进头来，得知店休，失望漾了满脸。是什么成就了一家新店如此火热的流量密码？

店里的主打产品其实不多，只有三大类：窑炉披萨、窑炉欧包、围炉煮茶。没其他饮品，新近上线的银耳羹，是主理人老妈多年的“煮”妇手艺积淀，软糯香甜，用陶土锅装着，继续窑炉炭火里煨着，保持着温度。

披萨都是现点现做，有玛格丽特、香肠、鸡肉、牛肉、榴莲等选项。都是薄底款，送入窑炉中以400多摄氏度的高温烘烤，约摸一分半，至多两分钟便可出炉。欧包的出炉时间也比在烤箱里缩短了一半多，15分钟即刻出炉。窑炉内的高温，热量流动顺畅且快速，使得热力分布得更加均匀。

## 自己琢磨着把窑炉搭建起来

窑炉出品的欧包和披萨，以口感取胜。高温烘烤，快速锁住水分，吃起来，外皮是脆的，内里则柔韧中带着松软，含水量高。尤其趁着还热乎，不知不觉，吃了一块又一块。

好口感的炼就，窑炉功不可没，偌大的店进门，最显眼的就是直冲房梁的穹顶红砖柴火窑炉。窑炉中火苗跃动，不用靠得太近，便能感受到送出的徐徐暖意，在料峭春寒里，对室内的温

度非常友好。边上还有一只窑炉，矮一些，搭建方式也有区别。业内把这两种柴火窑炉分别叫做黑炉和白炉，都是傅月军自己琢磨着搭建起来的。

傅月军出生于1976年，自1998年院校毕业后一直从事设计工作。常年对着电脑，设计工作更是免不了高强度的熬夜赶活，他坦言自己的颈椎病非常严重。人到中年，他一直想着能转行做一些不需要太费脑的工作。

目光转至欧包、披萨是偶然，他本身就喜欢面点，在网上看到窑炉的时候，感觉非常好。“我们这一代多出身于农村，土灶深藏于记忆，看到柴窑时，就有一种天然的亲切。”

傅月军喜欢面点，平时在家，也会为家人做馒头、饺子。开始学做面包和披萨时，他从网络、书籍上学习理论，动手实践，参加了不同城市的烘焙展，去吃各种品牌、各种手作的面包，尝试着更多的探索。

## 黑炉和白炉分别烤制披萨和面包

他明白，先要做一位面包师，知道面包从发酵到烘烤的流程，才能继续学习。等了解了原理，再来研究窑炉的构造。他查阅了国内外许多资料，在动手实地建造窑炉前，已经在电脑上从头到尾模拟了一遍。

然而真正上手，仍需要不断探索。使用的水泥不凝结，新换的水泥是不是符合要求，都需要时间的验证。他专门买了切割机，用来切割红砖。黑窑外立面的红砖呈圆弧形，每一块砖都需要根据对应的位置切到相应角度，砖与砖之间的缝隙都要抹平了……泥水匠相当于傅月军的双手，一一实现着主理人的想法。

黑炉的燃烧区和烤制区是合在一起的，通常都是圆拱形设计，火苗在炉腔内翻滚的时候，更多的热量反射到窑炉底部，适合烤披萨。白炉的燃烧室和烤制区是上下分开的，底下烧火的时

候，温度会上去，比较适合烘烤面包。

欧包是傅月军在搭建窑炉中接触到的，他觉得这种只需要面粉、盐和酵母的食物，和中国的馍差不多，“用古老的方式发酵，用古老的方式烤面包”也和他想要的简单、健康的生活理念吻合。“其实没有太多物欲。”傅月军笑道，店内挂饰上的文字映照了他的心境：予一半烟火谋生活，许一半诗意得清欢。

## 出品保持着食材的本味

他欣赏日本的工匠精神，希望能像他们一般，慢悠悠地一点一点地打磨这家店，做到小而精。店里的房梁和桌椅，也保持着木材原本质朴的模样，就像他手作的欧包和披萨，不做任何添加，保持着食材的本味。面粉全都用进口的，法式欧包就用法粉，软面包就用日粉，尽可能去溯源原本的食材。

现在，他是设计师，也是一位面包师。欧包在每天上午10点半以后出炉，目前有荔枝玫瑰欧包、坚果恰巴塔、云朵吐司、巧克力贝果、日式海盐卷等种类。披萨则是随到随点，现做现烤。除了周一店休，每天从9点到下午5点，“清欢一炉”准时营业。

所有面点能按时出炉的前提，是每天都会有一个非常大的提前准备的量，先要把面粉打好，把精度和弹性打出来，再进行发酵。店里也请了一位面包师，更多的时候，还是傅月军自己前店后厨地连轴转，晚上九点钟回定海城区的时候帮带着送货，有时候还要继续回到店里“伺候”面团。

虽然比较仓促地开了店，没有自己预想中隐在乡野的慢节奏，有时候，妻子和家里的老人也要赶过来帮忙，然而当欧包和披萨被特地前来品鉴的每一位客人认可的时候，成就感充盈着他的内心。