



“偶然发现崂山的窑烤面包店，我的胃被留下了。”“咬一口窑烤面包，能感受到山间的人间烟火。”……如今，闲暇时到崂山的窑烤面包店品尝新鲜出炉的面包，在山野中放空自己，正成为一种乡村休闲新潮流。山风裹挟着柴火香掠过发梢，在那些特意来山里“寻味”的人们听来，面团在窑火中膨胀发出的轻响，比任何KPI达成的提示音都动听。在崂山区沙子口街道大石村，90后女孩李耽耽开起一山壹炉山涧窑烤面包店，用自己的巧思为笔，在乡村大画布上绘出新风景。

# 土窑烤面包 引来“寻味”人

90后女孩李耽耽在沙子口街道大石村开起网红面包店 为乡村旅游绘就新场景



一山壹炉山涧窑烤面包店。



沙子口街道风景如画。 沙子口街道办事处供图



李耽耽和  
新鲜出炉的窑  
烤面包。

## 藏在山村里里的面包店

趁着春光明媚，青岛早报记者带着好奇探访一山壹炉山涧窑烤面包店。春日里的崂山生机盎然，黛色远山浮着新茶般的雾气，野花在溪畔开得如烟似霞，正沉浸于这醉人的美景时，一间温暖而可爱的窑烤面包店便闯入视线——宽敞的传统崂山民居墙面洁白，画着醒目的面包墙绘，“山上的朋友，山里的食材”欢迎语亲切自然。

走进竹篱小院，一座一人高的柴窑炉火正旺，丝丝香气氤氲在四周。深入店中，更是令人不禁为这份朴实的烟火气所打动，店中以木质装修为主基调，暖黄的灯光洒在摆放整齐的书册上，金鱼墙鱼缸中鱼儿正自由自在地畅游，照片墙上定格着一张张灿烂的笑容，来到室外平台远眺，连绵青山仿佛近在咫尺。虽然是工作日，店里却时不时有顾客到访，点上心仪的面包和咖啡，窝在软沙发上看书。还有骑行路过的顾客在店中驻足流连，打包新鲜出炉的窑烤面包留待路上品味。

一山壹炉山涧窑烤面包店的主人李耽耽每天早早到店，和店员一同准备食材，将一盘盘面包坯送入柴窑“赶烤”。忙活完手头的活，她会忙里偷闲，走到街边和邻里乡亲聊聊家常，或是举起手机拍下眼前怎么都看不够的风景。

看了一眼计时器，见面包即将达到烤制的最佳状态，李耽耽戴上厚厚的烘焙手套拉开窑门，一股热流和浓浓的麦香扑面而来，胖乎乎的欧包色泽金黄，在一旁等待的顾客纷纷上前选购。“我们选择天然、健康的食材原料，用柴火烤面包，是为了回归到最原始的方式和本真的味道，让大家吃得健康又美味。很多顾客来了之后都感慨，特别怀念小时候吃柴火饭的感觉，看到窑烤面包就觉得很亲切。”李耽耽说。

## 都市白领辞职来青创业

李耽耽是来自东北大兴安岭的

90后女孩，在成为大石村的“新村民”前，她曾是一名就职于某央企的“都市白领”，每天的日程被各种工作排得满满当当，快节奏的生活令她无暇顾及身边的花开了、树绿了。2024年，李耽耽终于鼓起勇气做出了辞职创业的决定，决心踏上人生新征途，追逐自己向往的生活。

“因为我是从大山里走出来的姑娘，再回到山里感到很亲切。很多客人和朋友都问我，为什么不在城市里开一家面包店，偏偏跑到山里来，这么远能有人来吗？其实，我选这个位置是想让自己在山间沉淀下来，也给来的客人提供一个安静的落脚点，让大家可以放空自己，享受这种慢节奏的生活。”李耽耽坦言，自己的创业之路可谓是从零开始，她喜欢青岛的山海风光，跑了许多山村考察选址，来到大石村后，顿生眼前一亮之感。大石村不仅有秀美的风景，村民的淳朴和友好也让她找到了归属感，于是决定在这里扎根。

为了做好面包，李耽耽特地前往其他城市学手艺，反复琢磨原料的选用、配比、烘烤时间等等。即便是搭建柴窑和民居改造，李耽耽也坚持亲力亲为。“柴窑是请了专门搭窑的师傅过来，我们一起查资料，研究怎么搭才能好控制火候、烤出好面包。一开始也失败过，失败后就总结经验再调整。店铺则是对传统民居进行了改造，设计是按照我自己的想法来的，还有一些是从书里找到的灵感，改造的手工活有不少也是我自己动手的。这些在以前我从来没做过。”在李耽耽分享的视频里，记者看到，她头顶烈日，或是拿着卷尺、铅笔在木板上标注尺寸，或是手持电钻在一根根锯好的木板上打眼，再一块块组装到一起，一排木栅栏便现出雏形。

“以前我可以说是不化妆不出门，创业后要干的活太多了，每天素面朝天，一睁眼就忙里忙外。这家店是从2024年5月开始一点点做起来，有我的家人、店员帮忙打理，是大家的努力让整个小院越来越美。这里面有努力、汗水和宝贵的回忆。”一山壹炉山涧窑烤面包店于李耽耽而言，就像自己的家，她喜欢收集各式各样的杯子、摆件，抛开千篇一律的程式化风格，让这里处处洋溢着家的自在，

“有时候走进一家店，你能感受到店主的性格、喜好。我在做这些的时候，也是在和顾客进行一种心灵上的交流。”

## 和村民结下深厚友谊

李耽耽来到崂山已近一年，如今一山壹炉山涧窑烤面包店的生意越来越红火，不仅有附近村民前来买面包，还有很多青岛各区甚至其他城市的顾客慕名而来。李耽耽在亲身感受山间四季变换之美的同时，遇见了来自五湖四海的朋友，还和当地村民结下了深厚的友谊，大家都亲切地称呼她“阿耽”。

李耽耽在店里精心设置了两处照片墙，用于记录与顾客的温情瞬间，“有位北京的客人之前到青岛旅游，来了我们店里，可惜那几天我很忙，没能见到面。我们一直在微信上联系，她非常期待今年还能再来，我们约定好樱桃季再见面。这样跨越距离的友情让人对每一天都充满期待。”看着这些照片，李耽耽如数家珍，能够精准地回忆起拍照片时的场景。用心记住每位顾客的模样和故事，已经成了她自然而然的一种习惯。

记者注意到，在店中贴着这样一张手写字条——“To店主小姐姐，好幸福的一下午，小番茄恰巴塔超好吃，我们以后会常来哒。”李耽耽说，自己有空时会和店里的客人聊聊天，碰撞不同的生活感受和想法。那是2024年10月的一天，留下这张字条的女孩和男朋友到一山壹炉过周末，当时她和二人相谈甚欢。两人离开后，她收拾桌子时发现了这张字条，“看完字条后心里深受触动，想到她郑重地用纸笔写下这份心情传递给我，感觉是非常珍贵的一件事，所以就把它好好保存下来了。”

“这就是我想要的生活。以前关注的都是工作，现在专注于柴米油盐，发现了很多以前完全注意不到的美好。”李耽耽和村民相处的过程也十分轻松愉快，有时她会送面包给邻居品尝，而作为回报，大家也会热情地把自己家种的菜送给李耽耽。“我们用真心换真心，邻里乡亲辛辛苦苦种的菜，里面蕴含的心意是无价之宝。谁家有朋友到崂山玩，他们还会主动推荐我们的窑烤面包。”

## 新闻延伸

### 山村面包店 就像“小型CBD”

“现在来店里的顾客年龄段比较广，很多是家庭出游，带着父母孩子来，还有一些年轻人想找个地方休闲。前几天樱桃花季很多游客来崂山旅游，我们店里也跟着特别忙，最多的时候一天要烤上百个面包。吸引更多人来到大石村，会自然而然地带动这里的其他产业，这也是我来到这里的初心之一，想结合自身的力量，为乡村振兴做一些有意义的事。我们会选用村里的农作物，在每个时令时节推出限定口味，比如去年秋冬推出的采用本地板栗做的板栗南瓜面包非常受欢迎。除了日常售卖面包饮品外，我们还提供场地承接研学活动，比如孩子们来体验窑烤面包、户外写生、山间瑜伽等等，不断丰富这里的乡村业态。”李耽耽笑着说，现在一山壹炉面包店就像一个小型CBD，不仅有窑烤面包、咖啡，有形形色色的游客往来，还有附近的村民在店旁摆摊卖菜，好不热闹。“村子里种的菜都是绿色纯天然的，之前村民们为了卖菜要跑很远，现在到村里来的游客多了，很多人喜欢这种健康蔬菜，正好看到了就会顺便买回去，邻居们的菜很轻松就卖光了。”

山间樱桃花落，又将结出一颗颗鲜艳可口的樱桃，李耽耽又有了新的想法：“为了迎接樱桃采摘季，我们和村民合作，到时候会开展窑烤面包+樱桃采摘的相关活动，给村民增加一些收入。欢迎大家来到大石村品尝我做的窑烤面包，买一些村民种植的纯天然蔬菜。”



扫码观看相关视频  
拍摄/剪辑 记者  
姜丹宁 江彩雯

本版撰稿摄影(除署名外)

青岛早报/观海新闻记者 姜丹宁